

Dorade im Salzmantel

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 1 Dorade, küchenfertige (Goldbrasse)
- 1/2 Bund glattes Petersilie
- 4 Zweige Thymian
- Pfeffer
- 1,5 kg grobes Meersalz
- 4 Eiweiß

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Den Fisch außen und innen waschen, trockentupfen, Petersilie und Thymian in die Bauchhöhle legen. Mit Pfeffer rundherum würzen. Salz in eine Schüssel geben, das Eiweiß mit dem Handrührgerät leicht schaumig schlagen und unter das Salz mischen, Falls nötig, noch etwas Wasser unterrühren, bis eine formbare Masse entsteht. Aus extrastarker Alufolie einen Streifen falten, der dreimal so lang ist wie der Fisch, Daraus eine Fischform formen, auf ein Backblech legen.

Die Hälfte der Salzmasse hineingeben, den Fisch drauflegen und mit der restlichen Salzmasse bedecken. Die Oberfläche mit einem in Wasser getauchtes Messer glatt streichen. Im Backofen garen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u,

180 - 200°, Umluftbackofen

40 - 45 Minuten

Den Fisch in der Kruste servieren, erst bei Tisch aufschlagen. Dazu passen Kräuterkartoffeln, Feldsalat mit Croutinos und Knoblauchmayonnaise.