

Kabeljau in der Salzkruste

Zutaten:

Für 4 Personen

- 1 Kabeljau, küchenfertig
ca. 1,5 kg
- 2 kg grobes Meersalz
- 5 Eiweiße
- 30g Speisestärke
- schwarzer Pfeffer aus
der Mühle
- 2 Zweige Dill
- 5 Lorbeerblätter
- 3 Eigelbe
- Salz
- 200 ml Öl
- 75g Creme fraiche
- 30g Kaviar



Hallo, danke für das leckere Rezept. Anstatt Alufolie habe ich eine Auflaufform genommen, die ungefähr die Größe der Filetstücke hatte.

Viele Grüße von Christian Gunselmann

Zubereitung:

Fisch von Flossen befreien, innen auswaschen und trockentupfen. Einen langen Bogen Alufolie mehrmals etwa vier Zentimeter breit falten, zu einem Rand in der Form des Fisches biegen. Der Fisch muss darin rundherum ein Zentimeter Platz haben. Die Enden mit Büroklammern feststecken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Meersalz mit Eiweiß und Stärke mischen und ca. zwei Zentimeter hoch in den Rand einfüllen. Den Fisch pfeffern, mit dem restlichen Meersalz bedecken, gut andrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 Minuten garen.

Eigelb mit Salz verrühren, das Öl in dünnem Strahl unterschlagen. Creme fraiche und Pfeffer untermischen. Mit Kaviar anrichten.

Den Fisch etwa fünf Minuten ruhen lassen. Dann die Kruste vorsichtig mit einem schweren Messer anklopfen, bis ein Riss entsteht. Die Kruste abnehmen, den Fisch servieren.