Wolfsbarsch in Salzkruste

Zutaten für 4 Personen

- 1 ganzer Wolfsbarsch, zirka 2 Kilo oder 2 kleinere zu je 1,2 Kilo (ausgenommen, mit Schuppen)
- Oder: anderer Meerfisch wie Dorade oder Snapper
- 1 eingelegte Zitrone
- 3 Kilo grobes Meersalz
- 3 Eiweiss
- 2 EL Fenchelsamen
- 1 Bund Basilikum
- Olivenöl «extra vergine»

Zubereitung

Salzteig zubereiten: Eiweisse leicht schlagen und in einer grossen Schüssel mit dem groben Meersalz, Fenchelsamen und etwas Wasser zu einem Salzteiglein gut vermischen. Nach Belieben mit frischen Kräutern aromatisieren.

Fisch vorbereiten: Eingelegte Zitrone halbieren und zusammen mit Basilikum in den Bauch des Fisches stecken, mit Zahnstocher verschliessen.

Fisch in Salzteig packen: Backofen auf 260° C vorheizen.

Ein grosses Backblech mit Backpapier auslegen, darauf Salzteig verteilen, Fisch hineinlegen und vollständig mit Rest der Salzmischung zudecken und gut andrücken.

Im Ofen garen: 20 Minuten im heissen Backofen garen. Mit einem Messer durch den Salzteig in den Fisch stechen und wieder herausziehen. Ist die Messerspitze warm, ist der Fisch gar. Ist sie kalt, nach 5 Minuten noch einmal prüfen.

Backblech mit Fisch herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Anrichten und Servieren: Den Fisch direkt auf dem Blech servieren, damit die Gäste den Fisch direkt aus dem Salz befreien können. Tipps zum Fisch filetieren.

Zitronenschnitze, allerbestes Olivenöl und Tomatenconfit dazu servieren.

Tipp: Auch eine Aïoli passt sehr gut dazu