Wolfsbarsch in der Salzkruste

Köstlich und leicht zugleich schmeckt der Wolfsbarsch in der Salzkruste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: Aquasale Meersalz

Zutaten

1 Stk.	Wolfsbarsch (Branzino mit ca. 2kg, ausgenommen u. geschuppt)
2 kg	grobes Meersalz
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Stangensellerie
1 Stk.	Fenchel
1 Zweig	Thymian
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 Stk.	Eiklar
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für **Wolfsbarsch in der Salzkruste**, den Wolfsbarsch von den Kiemen entfernen und innen mit Wasser auswaschen.

2. Sellerie und Fenchel grob würfeln und mit gehackten Knoblauch, Zitronenthymian, Lorbeerblätter und Olivenöl mischen.

3. Diese Masse in den Bauch und in das Maul vom Wolfsbarsch füllen. Daraufhin Meersalz und Eiklar in einer Schüssel gut verrühren.

4. Achtung Backrohr vorheizen auf 200°C.

5. Das Backblech mit Aluminiumfolie auslegen und eine dünne Schicht Salzmasse in der Länge

vom Fisch verteilen.

6. Denn Fisch darauf legen und mit dem restlichen Salz einpacken. Bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

7. Die Alufolie mit dem Wolfsbarsch in der Salzkruste erst bei Tisch öffnen und tranchieren.

Tipp

Angerichtet wird der Wolfsbarsch in Salzkruste mit Petersilienkartoffel oder frischem Baguette.