

# Dorade Royale im Salzmantel

2-Personen

## Zutaten:

|       |   |                                   |
|-------|---|-----------------------------------|
| 1     | - | Dorade Royale ca. 550 – 600 gr.   |
| 2     | - | kg grobkörniges Meersalz          |
| 2     | - | Eiweiss                           |
| 1     | - | dl Wasser                         |
| 50    | - | gr Butter                         |
| etwas | - | Dill (frisch oder getrocknet)     |
| etwas | - | Estragon (frisch oder getrocknet) |
| etwas | - | Pfeffer                           |

## Zubereitung:

Dorade vorzugsweise beim Fischhändler ausnehmen lassen!

Die Butter mit Pfeffer, Dill und Estragon würzen und damit die ausgewaschene Bauchhöhle des Fisches austreichen.

In einem Behälter das Salz mit dem Eiweiss und dem Wasser gut mischen. Die Hälfte der Salzmasse auf ein Blech geben.

Den Fisch auf die Salzmasse legen und aussen mit Dill, Estragon und Pfeffer würzen. Die restliche Salzmasse darüber verteilen und zu einem gleichmässigen, dichten Salzmantel formen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 230-Grad während ca. 35-Minuten garen. Die Salzkruste wird dabei etwas braun.

Fisch aus dem Ofen nehmen und ca. 10-Minuten nachziehen lassen. Den Fisch in der Salzkruste servieren und zum filetieren die Salzkruste sorgfältig aufbrechen.

Die Filets mit einem guten Olivenoel beträufeln.

Tipp: Salzberg vor dem Backen rundherum mit einer Rille versehen, es erleichtert ein sauberes aufbrechen der gebackenen Kruste.

Variante:

Red Snapper

Loup de Mer