

Loup de Mer im Salzberg

4-Personen

Zutaten:

- 1 - Loup de Mer (Wolfsbarsch) ca. 1.2 – 1.5 kg ausgenommen.
- 1 - Bund frischer Dill
- etwas - Butter
- 4 - Eiweiss geschlagen
- 3 - kg grobkörniges Meersalz
- etwas - Olivenoel – guter Qualität

Zubereitung:

Loup de Mer vorzugsweise beim Fischhändler ausnehmen lassen.
Den Fisch vor der Zubereitung gründlich unter fliessendem Wasser auch innen ausspülen und trocken tupfen.
Bauchhöhle mit Butter ausstreichen und ganze Dillzweige hineingeben.

In einer Schüssel 3-kg Meersalz und das geschlagene Eiweiss vermischen damit eine Paste entsteht.

Ofen auf 230-Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Backofenblech mit einer Alufolie oder Bactrennpapier belegen und eine cirka 1-cm dicke Salzschrift auf das Blech auftragen. Nun den Fisch auf das Salzbeet legen (Diagonal) und gut mit dem restlichen Salz bedecken. Es benötigt eine kompakte und geschlossene Salzmasse, der Fisch muss völlig ganz mit Salz bedeckt sein.

TIPP: Mit einem Löffelstiel auf halber Höhe rundherum ein kleine Kerbe anbringen, damit lässt sich die Salzmasse nach dem Garen spielend leicht entfernen.

Fisch in den auf 230-Grad vorgeheizten Backofen (Mitte) geben und Temperatur nach 15-Minuten auf 180-Grad reduzieren. Nach 45-Minuten herausnehmen und etwa 10-Minuten stehen und nachziehen lassen.

Der Fisch in der Kruste an den Tisch servieren und mittels Schlag auf die angebrachte Kerbe die Salzkruste vorsichtig lösen. Mit Löffel können die Filets vorsichtig herausgelöst werden.
Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit einem guten Olivenoel den Fisch leicht beträufeln.
Dazu passen Salzkartoffeln oder Reis.

Tipp: Ich verwende nur grosse Fische am Stück! Vorbestellen ist in der Regel notwendig.
In der **Bildergallery** findest Du Fotos der Zubereitung dieser Speise.