

Wolfsbarsch in der Salzkruste

Zutaten

1,5 kg	grobes, unbehandeltes Meersalz
3 - 4 EL	Pfeffer, etwa tasmanischer Pfeffer, Szechuan- und Malabar-Pfeffer
3	Eiweiße
1	Wolfsbarsch, nicht geschuppt (Ersatz: Dorade oder Red Snapper)

Zubereitung

Vermischen Sie das Meersalz mit den verschiedenen Pfeffersorten. Dann die Eiweiße leicht verschlagen und unter die Pfeffer-Salz-Mischung rühren. Arbeiten Sie nach Möglichkeit kein Wasser in die Mischung ein. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Den Wolfsbarsch ausnehmen. Die Kiemen nicht entfernen. Etwa die Hälfte der Pfeffer-Salz-Masse in der Größe des Fisches auf ein geöltes Backblech geben und mit einer Teigkarte glatt streichen. Wenn es besonders festlich aussehen soll, falten Sie aus Alufolie einen stabilen Streifen, legen diesen in Form einer Fischkontur auf das geölte Backblech und füllen diese »Fischform« mit der Hälfte der Pfeffer-Salzmasse. Achten Sie darauf, dass sich die Kontur beim Füllen nicht verformt.

Den vorbereiteten Wolfsbarsch auf die Pfeffer-Salz-Masse legen. Die restliche Pfeffer-Salz-Masse darüber verteilen, leicht andrücken und dann am besten mit einem kleinen Messer glatt streichen, damit der Fisch unter der Salzkruste gleichmäßig gart. Den Fisch in den vorgeheizten Backofen schieben und 35 Minuten garen.

Den Fisch nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Pfeffer-Salz-Kruste zum Servieren vorsichtig mit dem Rücken eines schweren Kochmessers aufbrechen.

Als Beilage zum Wolfsbarsch passt ein würziges Schmorgemüse mit Artischocken und Tomaten.