

# Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Caponata, Tramezzini

**Für zwei Personen**

**Für den Branzino:**

1 Wolfsbarsch 500 g	1,5 kg mittelgrobes Meersalz	2 Eier (Eiweiß)
1 Bund Zitronenmelisse	1 Bund Thymian	Salz

**Für die Caponata:**

1 Aubergine	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
250 g stückige Tomaten	3 Stangen Stangensellerie	2 Sch. Serrano Schinken
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 kleine rote Chilischote
2 EL Pinienkerne	1 EL weiche Sultaninen	100 g Taggiasca Oliven
1 TL Kapern	1 Orange	200 ml milder Weißweinessig
1 EL Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für das Tramezzini:**

100 g Tramezzini-Brot	$\frac{1}{2}$ Avocado	1 Bund Basilikum
2 Zweige glatte Petersilie	3 Stängel Schnittknoblauch	1 Limette
100 g Frischkäse	2 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

**Für den Branzino:** Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zitronenmelisse und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Wolfsbarsch abwaschen, trockentupfen, innen mit Salz würzen und Zitronenmelisse und Thymian dazugeben. Eier trennen und Eiweiß mit dem Meersalz vermengen. Backpapier auf ein Backblech auslegen, 1/3 der Salzmischung darauf geben, Wolfsbarsch darauflegen und mit dem restlichen Salz gut bedecken. 20 Minuten im Backofen garen. Obere Salzschiicht anschließend vorsichtig aufbrechen und auf einen Teller anrichten.

**Für die Caponata:** Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Paprika schälen. Aubergine und Paprika in Würfel schneiden.

Fäden des Stangensellerie abschälen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen. Schalotten, Chilischote und Knoblauchzehen fein würfeln. Orange waschen, trockentupfen, Orangenschale abreiben und Saft auspressen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Chili, Sellerie und Auberginen dazugeben und fünf Minuten anschwitzen. Paprika dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Stückige Tomaten dazugeben, mit Salz und Zucker würzen, mit Essig und Orangensaft ablöschen und weitere fünf Minuten köcheln lassen.

Oliven, Sultaninen und Kapern zum Gemüse geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Orangena-brieb abschmecken.

Servierring mit Alufolie ummanteln, Serranoschinken herumwickeln und eine zweite Schicht Alu-folie drumwickeln. 15 Minuten im Backofen mit dem Fisch garen.

**Für das Tramezzini:** Avocado Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Limette waschen, trockentupfen, Limettenschale abreiben und Limette auspressen. Schnittknoblauch fein schnei-den

Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit Avocadofleisch, Frischkäse und Schnittknoblauch in einen Mixer geben und zu einer Creme vermengen. Mit Limettensaft, Li-mettenabrieb, Salz, Zucker, Pfeffer abschmecken. Tramezzini-Brot in Form schneiden und mit dem Dip bestreichen. Zweite Brotschiicht drauflegen und in einer Grillpfanne knusprig ausbraten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Vanessa Schätzle am 15. Juli 2019