

Wolfsbarsch in Salzkruste, Butter-Soße, Gemüse, Hörnchen

Für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch:

| | | |
|--------------------------------------|----------------------|-------------|
| 1 kleiner Wolfsbarsch | 4 kg feines Meersalz | 1 Zwiebel |
| 1 Zitrone | 4 Eier, (Eiweiß) | 1 Bund Dill |
| $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie | Salz | |

Für die weiße Buttersoße:

| | | |
|-----------------------|-------------|-------------------------------|
| 200 g eiskalte Butter | 1 Schalotte | $\frac{1}{2}$ Zitrone, (Saft) |
| 100 ml Riesling | Salz | Pfeffer |

Für das Gemüse:

| | | |
|---------------------|---------------------|-------------------|
| 200 g Baby-Pak-Choi | 200 g Fenchelknolle | 1 Schalotte |
| 1 Zitrone, (Zesten) | 4 Zweige Thymian | 4 Zweige Rosmarin |
| Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für die Salzkartoffeln:

| | | |
|--------------------------|-------------|------------------|
| 100 g Bamberger Hörnchen | 2 EL Butter | 1 TL feines Salz |
|--------------------------|-------------|------------------|

Für den Wolfsbarsch:

Den Ofen auf 205 Grad Umluft vorheizen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Zitrone in Scheiben schneiden, mit Zwiebelwürfeln, Petersilie und Dill und in den Bauchraum des Fisches geben und den Fisch innen und außen pfeffern.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit etwas Salz in einer Küchenmaschine zu Eischnee aufschlagen. Den Boden eines Backblechs mit der Salzmasse etwa 1 cm hoch bedecken.

Den Fisch darauflegen und der übrigen Salzmasse vollständig bedecken.

Im vorgeheizten Ofen den Fisch ca. 20 Minuten garen; vor dem Servieren die Servieren entfernen. Damit Sie die Salzkruste entspannt vom Fisch lösen können, empfehle ich je 1 $\frac{1}{2}$ kg Meersalz 1 EL Mehl, 1 EL Stärke und 4 Eier. Dann backt die Kruste knusprig um den Fisch, lässt sich aber noch wunderbar lösen.

Der Fisch ist gar, wenn die Rückenflosse leicht zu lösen ist.

Für die weiße Buttersoße:

Die Schalotte abziehen, halbieren und grob würfeln. Die Butter kurz im Gefrierfach anfrieren. Weißwein mit Schalotte kurz in einem kleinen Topf aufkochen. Durch ein Sieb passieren, nochmal reduzieren. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Mit eiskalter Butter binden. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

Fenchel und Pak-Choi putzen und in gleiche Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

Das Fenchel, Pak-Choi und Schalotten mit Olivenöl in der Pfanne anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zitronenzeste würzen.

Die Kräuter abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Gemüse mit den Kräutern mischen.

Für die Salzkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher in Form bringen.

In gut gesalztem Wasser kochen. Nach dem Kochen in einer Pfanne in Butter anglänzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Schrader am 30. September 2019