

Bach-Saibling in der Salz-Kruste

Für 2 Personen

1 Bachsaibling (ca. 1 kg)	1 kg Meersalz	2 Eiweiß
1 Fenchelknolle	2 Tomaten	4 Schalotten
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	500 g Blattspinat
1 EL Butter	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat

Für die Soße:

2 Schalotten	20 g Champignons	50 g Staudensellerie
1 EL Butter	5 g Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
1 Zweig Thymian	100 ml Weisswein	200 ml Fischfond
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	Piment d'Espelette
1 Spritzer Zitronensaft		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) Den Bachsaibling waschen, die Kiemen entfernen und die Flossen mittels einer Fischschere abschneiden, aber nicht schuppen. Mit einem Küchentuch trocken tupfen. Das Salz mit dem Eiweiß vermengen. Für die Füllung den Fenchel, die Tomaten und 2 Schalotten klein schneiden, mit den gezupften Thymianblätter und Rosmarinnadeln vermengen und in den Bauch des Fisches geben. Nun den Fisch auf ein Blech legen und gleichmäßig mit dem Salz bedecken. Den Fisch dann für ca. 30 Minuten bei 180 Grad garen. Den Spinat waschen und kurz im kochenden Wasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Zwei Schalotten schälen und klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Spinat hinzugeben und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat abschmecken. Für die Soße Schalotten schälen und fein schneiden. Champignons und Staudensellerie ebenfalls fein würfeln mit den Schalotten in einem Topf mit Butter farblos anschwitzen. Pfefferkörner, Lorbeer und Thymian hinzugeben. Mit dem Wein ablöschen und reduzieren lassen. Dann mit dem Fischfond auffüllen und auch leicht reduzieren. Die Sahne hinzugeben. Alles durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Piment d'Espelette und Zitrone abschmecken. Die Kruste mit einem Messer vorsichtig um den Fisch lösen so dass man die Salzhaube abnehmen kann. Nun die Fischfilets langsam herausnehmen. Den Spinat auf den vorgewärmten Tellern anrichten, den Bachsaibling darauf geben, mit Kerbel garnieren und mit der Riesling Soße vollenden. Dazu passen kleine neue Kartoffeln.

Karlheinz Hauser Montag, 06. Juli 2009