

# Wolfsbarsch in Salz-Kruste mit Schmorgurken

## Für 2 Personen

2 kg Meersalz	40 g Mehl	2 Eiweiß
ca. 120 ml Wasser	1 Wolfsbarsch (1 kg)	140 ml Olivenöl
1 Biozitron	1 Bund Estragon	1 Bund Kerbel
1 Gartengurke	80 ml Fischfond	Salz, weißer Pfeffer
10 Oliven, entkernt	1 EL Kapern	10 Kirschtomaten
2 Eier	2 Eigelb	1 TL scharfer Senf
1 Spritzer Sherryessig	1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Zucker

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad). Für den Salzteig 2 kg Meersalz, Mehl und Eiweiß mischen, das Wasser nach und nach zugeben und ca. 2 Minuten gut verrühren, damit das Salz bindet, dann ein paar Minuten ruhen lassen. Den Fisch schuppen, mit kaltem Wasser innen und außen abwaschen, abtrocknen und auf ein Backblech legen. Einen sehr langen Streifen Alufolie (ca. 3 mal so lang, wie der Fisch ist) der Länge nach 3 mal zusammenfalten und um den Fisch herum legen, zwischen Fisch und Alufolie sollten ca. 1,5 cm Platz sein. Den Fisch wieder vom Blech nehmen, die Alufolie als Schablonenring auf dem Blech lassen und das Blech innerhalb des Ringes mit Öl einpinseln. Die Hälfte des Salzteiges in den Schablonenring geben und mit einem Löffel glatt streichen. Zitrone abspülen, die Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Estragon und Kerbel abspülen, trocken schütteln. Den Fisch mit einigen Zitronenscheiben und der Hälfte der Kräuterzweige füllen. Dann auf das Salzbett legen, die restlichen Kräuter obenauf legen (1 Zweig Estragon beiseite legen) und mit der übrigen Salzteigmasse abdecken, so dass der Fisch ganz in den Salzteig eingepackt ist. Dann den Alufolienring vorsichtig abheben, das Blech mit dem Fisch in den Ofen geben. Den Fisch ca. 20 Minuten im Ofen garen, die Salzteigkruste sollte goldbraun sein, die Kerntemperatur des Fisches ca. 45 Grad betragen. Gurken schälen, vierteln, entkernen und in feine Blättchen schneiden. Gurke in einer tiefen Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und den Fischfond angießen. Von der übrigen Zitronenhälfte etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Gurken mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft würzen. Rest Estragon fein hacken, Oliven halbieren. Estragon und Oliven mit Kapern und Kirschtomaten unter die Gurken mischen und nochmals abschmecken. Eier, Eigelbe, 120 ml Olivenöl, Senf, Essig, 1 Spritzer Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale, eine Prise Salz, Cayennepfeffer und Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab aufschäumen, dann alles in einen Edelstahl Siphon (Sahne-Siphon) füllen, schließen und im Wasserbad bei 70 Grad warm halten, gelegentlich Schütteln, damit das Ei nicht gerinnt. Alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit einem Mixstab aufschäumen, bis man eine Emulsion erhält und in ein Siphon füllen. Den Siphon schließen und im Wasserbad bei etwa 70°C warm halten. Gelegentlich schütteln, damit das Ei nicht gerinnt. (Wer keinen Sahne-Siphon hat kann die Eier über dem Wasserbad aufschlagen, das Öl wie bei einer Sauce Hollandaise zugeben und mit den restlichen Zutaten abschmecken.) Den Fisch aus dem Ofen nehmen, an der Seite die Salzkruste aufschneiden, diese vorsichtig lösen und den Fisch filetieren. Gurkengemüse auf Tellern anrichten, die Fischfilets obenauf geben und die Zitronenemulsion darauf sprühen.

Jörg Sackmann Dienstag, 21. Juni 2011