

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Tomaten-Gemüse

Für 2 Personen:

1 Wolfsbarsch (1 kg)	2 Stiele Basilikum	2 Stiele Estragon
2 Stiele Thymian	2 Stiele Petersilie	2-3 Scheiben Zitrone
2 angedr. Knoblauchzehen	2 kg grobes Meersalz	100 g Mehl
50 g Speisestärke	4 Eier	

Basilikum-Öl:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	150 ml Olivenöl
------------------------------	-----------------

Tomaten-Gemüse:

1 Bund Lauchzwiebeln	2 Zehen Knoblauch	500 g Kirschtomaten
3 EL Olivenöl	Zucker, Meersalz	3-4 EL passierte Tomaten
Tomatengewürz	30 g halbetrock. Tomaten	3 EL schwarze Oliven
$\frac{1}{2}$ -1 getrock. rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	

Wolfsbarsch:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Wolfsbarsch innen und außen waschen und trocken tupfen. Rücken- und Schwanzflosse mit einer Küchenschere abschneiden.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Wolfsbarsch mit den Kräutern, Zitronenscheiben und Knoblauch füllen.

Meersalz in einer großen Schüssel gründlich mit dem Mehl, der Speisestärke und den Eiern vermischen. Ein Backblech umdrehen und mit Alufolie belegen. Die Hälfte der Salzmasse in Form eines schmalen Ovals (etwas größer als der Fisch) auf dem Blech verteilen und andrücken. Den Fisch darauflegen und die restlichen Salzmasse darüber häufen und andrücken.

Oberfläche mit einer Teigkarte glätten und den Fisch im Ofen auf der mittleren Schiene 30 bis 35 Minuten garen.

Basilikum-Öl:

Basilikumblätter in einen Rührbecher geben, das Öl dazugießen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Etwa zehn Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb gießen.

Tomaten-Gemüse:

Lauchzwiebeln putzen und waschen. Die hellen Teile in kurze Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Lauchzwiebeln und Knoblauch im heißen Öl anschwitzen, leicht salzen. Die Tomaten dazugeben und etwa vier Minuten unter Schwenken andünsten, mit einer Prise Zucker bestreuen. Passierte Tomaten unterrühren. Mit Salz und nach Belieben etwas Tomatengewürz würzen. Halbetrocknete Tomaten und Oliven grob hacken und dazugeben. Chilischote zerbröseln, dazugeben. Basilikumblätter grob zerpfücken, untermischen. Tomatengemüse abschmecken.

Servieren:

Den Fisch aus dem Ofen nehmen. Die Salzkruste ringsum auf Höhe der Rückenflosse vorsichtig mit einem Sägemesser aufschneiden. Die Haut entfernen und die Fischfilets auslösen. Das Tomatengemüse auf vorgewärmten Teller verteilen und die Fischfilets darauf anrichten. Zum Schluss mit dem Basilikumöl beträufeln.

Cornelia Poletto am 27. März 2016