

Dorade in Salz-Kruste mit Spinat und Beurre blanc

Für zwei Personen

Für den Spinat:

150 g Babyspinat	1 Stange Lauch	1 Stange Staudensellerie
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	75 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Fisch:

800 g Dorade	2,5 kg Meersalz	5 Eier
--------------	-----------------	--------

Für die Beurre blanc:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
110 g Butter	50 g Crème-fraîche	200 ml Sahne
300 ml Fischfond	200 ml Weißwein	Salz, Pfeffer

Für den Spinat:

Den Backofen auf 230 Umluft vorheizen.

Lauch und Staudensellerie putzen und in feine Ringe schneiden.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln und alles mit Butter in einer Pfanne anschwitzen. Spinat putzen, mit in die Pfanne geben und mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Fisch:

Eier trennen und Eiweiß unter das Salz heben und ziehen lassen. Dorade auf ein Blech geben und mit dem Salz ummanteln und für 15 Minuten in den Ofen geben.

Aus dem Ofen nehmen, Kruste mit Hilfe eines Messer abheben, Salz ganz vorsichtig entfernen und Haut des Fisches abziehen. Mit Hilfe einer Gabel und eines Löffels das Filet herauslösen. Und auf Teller anrichten.

Für die Beurre blanc:

Zitrone auspressen. 30 g Butter und Zitronensaft in einem Topf erhitzen.

Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden mit in den Topf geben und dünsten. Mit Weißwein aufgießen und ganz einkochen lassen.

Mit Fischfond und Sahne auffüllen und mit restlicher kalter Butter und Crème fraîche die Sauce aufmontieren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Johann Lafer am 22. April 2022