

Eismeer-Saibling in Salz-Kräuter-Kruste

Für 4 Personen

Kräuter-Salz-Kruste:

250 g Spinat	150 g Basilikumblätter	150 g Petersilienblätter
30 g Rosmarinnadeln	30 g Salbeiblätter	750 g Meersalz, grob
750 g Mehl	150 g Eiweiß	

Eismeersaibling:

4 Eismeersaiblingfilets, a 200 g	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
----------------------------------	---------------	---------------

Olivenstampf:

12 Kartoffeln, klein	100 ml Weißwein	20 Oliven, grün
20 Basilikumblätter	Olivenöl	Meersalz, fein
Pfeffer	Wildkräuter	

Kräuter-Salz-Kruste:

Die Spinatblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und überschüssiges Wasser ausdrücken. Basilikum, Petersilie, Rosmarin und Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Das Meersalz mit den Kräutern und dem Spinat in einer Küchenmaschine zerkleinern, bis alles fein gehackt ist. Mit Mehl und Eiweiß zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eisbeersaibling:

Den Teig etwa drei Millimeter dick ausrollen und in acht Rechtecke schneiden, vier davon als Unterseite verwenden. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils ein Filet mit der Hautseite nach oben auf die Rechtecke setzen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Filet mit jeweils einer zweiten Teigplatte verschließen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die „Päckchen“ darauf setzen. Auf mittlerer Schiene im Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen.

Olivenstampf:

Die Kartoffeln mit Schale in kaltem Salzwasser aufsetzen und bissfest garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und pellen. Die Kartoffeln in Olivenöl goldgelb anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit dem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Oliven klein hacken und zu der Masse geben. Die Basilikumblätter fein schneiden und alles mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter-Salz-Kruste mit einem Sägemesser rundum aufschneiden und den Deckel aufklappen. Die Haut vom Eismeersaibling mit einer Gabel vorsichtig abziehen. Das Fischfilet mit etwas Olivenöl beträufeln und auf dem Olivenstampf anrichten. Mit Wildkräutern garnieren.

Cornelia Poletto am 23. Dezember 2008