

Wolfsbarsch in der Salz-Kruste mit Sommer-Salsa

Für 4 Personen

Wolfsbarsch:

1 Wolfsbarsch, groß 4 Zweige Thymian 2 – 3 kg Meersalz, grob

Salsa:

5 Tomaten	1 Schalotte	1 Zitrone
1 Limette	Piquillos	Basilikum, frisch
Minze, frisch	Olivenöl	Zucker
Tabasco	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Wolfsbarsch:

Die Kiemen des Wolfsbarschs entfernen. Den Fisch unter fließendem Wasser kurz abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und die Thymianzweige in die Bauchhöhle legen. Meersalz mit soviel Wasser (circa 200 Milliliter) mischen, dass es gerade feucht ist. Ein Viertel der Salz Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu einem, der Fischgröße entsprechend großen, knapp einen Zentimeter hohen Sockel formen. Den Fisch darauf legen und großzügig mit dem restlichen Salz bedecken. Im vorgeheizten Backofen gute 15 bis 20 Minuten backen, bis der Fisch innen heiß ist beziehungsweise die gewünschte Gartemperatur von 55 bis 60 Grad Celsius erreicht hat. Den Wolfsbarsch aus dem Ofen nehmen. fünf Minuten ruhen lassen, die Salzkruste mit einem großen Küchenmesser aufschlagen und den Fisch zum Filetieren vorsichtig aus der Salzkruste lösen und auf eine vorgewärmte Platte heben.

Salsa:

Tomaten schälen und entkernen. Die Kerne in einem Topf mit dem Stabmixer aufmixen, Salz hinzufügen und aufkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und einkochen lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Abkühlen lassen. Die geschälten Tomaten und die Schalotte würfeln, die Schale der Zitrone und der Limone abreiben und die Früchte ausdrücken. Die Piquillos waschen und würfeln. Die Minze und das Basilikum in feine Streifen schneiden und alles zusammenmischen. Mit Salz, Zucker, Tabasco und Piment abschmecken. Olivenöl dazugeben. Kalt bis lauwarm servieren.

Lea Linster am 19. August 2011