

Wolfsbarsch in Meersalz-Kruste

Für vier Personen

Loup de mer:

2 Wolfsbarsch, à 1 kg	4 Zweige Basilikum	4 Zweige Estragon
4 Zweige Petersilie	4 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch
4 kg Meersalz	8 Eier	200 g Mehl
100 g Speisestärke		

Kartoffel-Steinpilzsud:

400 g Kartoffeln, klein	250 g Steinpilze	500 ml Geflügelbrühe
3 Zweige Majoran	2 EL Pinienkerne	100 ml Olivenöl
Pfeffer, Meersalz		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Loup de mer:

Den Loup de mer waschen und mit Küchenpapier trocknen. Die Flossen mit einer Küchenschere abschneiden (damit sie nicht am Salzteig festkleben). Den ausgenommenen Bauch mit Basilikum, Estragon, Petersilie, Thymian und Knoblauch füllen. Das Meersalz mit den Eiern, dem Mehl und der Speisestärke in der Küchenmaschine zusammenrühren. Alufolie auf ein umgedrehtes Blech geben und den Fisch gleichmäßig in die Salzkruste einpacken. Im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 25 Minuten garen. Die Salzkruste ringsherum auf der Höhe der Rückenflosse vorsichtig mit einem Sägemesser aufschneiden und den Fisch tranchieren.

Kartoffel-Steinpilzsud:

Die Kartoffeln schälen und längs vierteln. Die Geflügelbrühe mit den Kartoffelspalten und zwei Majoranzweigen in einen Topf geben. Mit Salz abschmecken und die Kartoffeln al dente garen. Die Kartoffeln im Sud warm halten. Die Steinpilze putzen und in zwei Esslöffel Olivenöl goldgelb anbraten, salzen und pfeffern. Zum Fertigstellen des Kartoffelsuds, die Majoranzweige entnehmen. Den Kartoffelsud nochmals erhitzen, die Steinpilze, die Blätter von einem Majoranzweig und Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Kartoffel-Steinpilzgemüse in vier vorgewärmte, tiefe Teller verteilen. Den Loup filetieren und auf dem Kartoffel-Steinpilzsud anrichten. Mit gerösteten Pinienkernen garnieren.

Cornelia Poletto am 28. Dezember 2012