

Dorade im Salz-Teig

Für 2 Portionen

1 ganze Dorade	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Basilikum
2 Zweige Estragon	1,8 kg grobes Meersalz	50 g Weizenmehl
50 g Weizenstärke	3 Eiweiß	2 - 3 EL Wasser

Die Flossen der Dorade mit einer Schere entfernen, anschließend Rosmarinnadeln sowie Basilikum und Estragon in die Bauchhöhle und auf den Fisch legen. Das Eiweiß leicht schaumig schlagen und mit dem groben Meersalz, dem Mehl und der Weizenstärke vermengen. Bei Bedarf (wenn der Salzteig zu bröckelig ist) noch zwei bis drei Esslöffel Wasser hinzufügen. Die Hälfte des Salzteigs auf einem mit Backpapier bedecktes Backblech verteilen. Die Dorade darauf legen und mit dem restlichen Salz bedecken. Dabei darauf achten, dass der Fisch komplett bedeckt ist und die Salzschrift überall gleich dick ist. So ist gewährleistet, dass der Fisch gleichmäßig gart. Die Dorade auf der mittleren Schiene bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen (Ober-/ Unterhitze) 28 bis 30 Minuten backen, aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen, auf ein großes Schneidebrett heben und am besten erst am Tisch die Salzkruste mit einem Messer aufschneiden oder abklopfen.

Alexander Herrmann am 03. September 2014