



Jenaer Glas. Gehört zum Leben.



Kreative Rezeptideen
Von Martin Baudrexel

Fisch in Salzkruste

**Zutaten für 2 Personen.
Zubereitet in Gourmet
Cucina, 1 Auflaufform No. 3**

2 Fische à ca. 300 g
Zum Beispiel: Dorade, Forelle,
Red Snapper oder Wolfsbarsch
1,5 kg grobes Meersalz
6 Eiweiß
Abrieb einer Biozitrone
4 Zitronenspalten
Frische Kräuter: Basilikum,
Petersilie, Minze
Schwarzer Pfeffer aus der
Mühle
Backpapier

Für die Sauce

½ EL Kapern, fein gehackt
1 EL fein gehackte schwarze
Oliven
Saft einer Zitrone
1 EL Rotweinessig
6 EL Olivenöl
1 Spritzer Honig
1 EL Majoran, die Blätter
gezupft und fein gehackt

Ofen auf 180° – 200°C vorheizen.
Salz, Eiweiß und Zitronenabrieb gut vermengen und zu einem „Teig“ verarbeiten.
Die Fische unter kaltem Leitungswasser innen und außen kurz abspülen, anschließend mit Küchenpapier oder einem Geschirrtuch trocken tupfen. Den Fisch in der Bauchhöhle mit Pfeffer und etwas Salz würzen, die frischen Kräuter und die Zitronenspalten in die Bauchhöhle geben. Die Hälfte der Salz Mischung in der Auflaufform ausbreiten. Die Fische darauf setzen und mit der restlichen Salz Mischung gut abdecken. Es sollte eine Salzdecke von etwa 1 cm Dicke entstehen. Die Fische müssen komplett mit dem Salz abgedeckt sein
Ca. 45 Minuten im Salzmantel backen. Die Salzkruste mit einem festen Messer, Austernmesser oder Schraubenzieher, aufbrechen. Dabei bleibt in der Regel die obere Hautschicht am Salzmantel kleben.
Mit mediterranem Gemüse und der Sauce servieren.

Tipp: Die Fische nicht schuppen, da sonst zuviel Salz in den Fisch eindringt.





Zwiesel®
Zwiesel Kristallglas AG
Dr. Schott Strasse 35
94227 Zwiesel / Germany
Fon +49 (0) 99 22 / 98 - 0
Fax +49 (0) 99 22 / 98 - 300
www.jenaer-glas.com

Order-Nr. 114955 Technische Änderungen vorbehalten. Technical details are subject to change www.valuecom.de