

Zander in der Salzkruste

2 kg Fisch (Zander), fangfrisch

2 kg Salz

60 g Mehl

8 Ei(er), davon das Eiweiß

Zubereitung

Den (am besten selbstgefangenen) frischen Zander ausnehmen und unter fließendem kaltem Wasser kurz abspülen. Den Innenbauch kräftig mit Salz einreiben, kurz ziehen lassen. Nochmals kurz mit kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Die Eiweiße leicht verquirlen und mit dem Salz und dem Mehl mischen. Alufolie in der Größe des Backbleches ausbreiten und etwas von dem verkneteten Salzteig daraufstreichen. Den Zander drauflegen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Den Zander mit der restlichen Salzpaste ringsum gleichmäßig bedecken und diese andrücken. Den Fisch auf der mittleren Schiene des Backofens 1 Stunde backen. Mit einem Hammer oder Fleischklopfer, unter Zuhilfenahme eines kleinen Messers, den Zander aus der Salzkruste herauslösen. Die Filets herauslösen oder im Ganzen servieren. Dazu schmeckt eine Sauce Hollandaise oder Knoblauch-Kräuter-Creme, ein frisches Meterbrot und, wer es mag, grüner Salat. Guten Appetit!