

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Rezept von Alain Weissgerber, Hauptstraße 27, 7081 Schützen am Gebirge, Restaurant Taubenkobel

Zander Wildfang in der Salzkruste mit Ofenerdäpfeln

Zutaten:

1 Stk Zander (ca. 1 - 1,2 kg ausgenommen, aber nicht geschuppt)
2 kleine Fenchelknollen
ausgelöstes Fruchtfleisch einer Zitrone
5 Thymianzweige
5 Rosmarinzweig
2 frische Lorbeerblätter
5 Stk Kerbel
2 kg Meersalz
5 Eiweiß
2 EL griffiges Mehl
1 EL Maisstärke
Pfefferkörner

Zubereitung:

Den Zander waschen, die Kiemen entfernen, den Fisch jedoch nicht schuppen. Die Fenchelknolle putzen, waschen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Fenchelscheiben mit den Zitronenfilets, Pfefferkörnern, dem Thymian- und Rosmarinzweig sowie dem Lorbeerblatt in die Bauchhöhle des Zanders füllen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Das grobe Meersalz mit den Eiweißen, dem Mehl und der Maisstärke verrühren, bis eine formbare, aber nicht zu weiche Masse entsteht. Eventuell etwas Wasser zugeben. Etwa die Hälfte dieser Salzmischung größer als den Fisch auf einem Backblech ausbreiten. Den Zander darauflegen und mit der restlichen Masse überdecken. Mit angefeuchteten Händen gut andrücken und den Fischkörper nachformen. In den heißen Backofen schieben und 30 bis 35 Minuten garen. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und die Salzkruste ausklopfen. Die Haut des Fisches vorsichtig abziehen, damit kein Salz an das Fischfleisch kommt. Die Fischfilets von den Gräten ablösen.

Zutaten Erdäpfel:

300 g kleine festkochende Erdäpfel
3 EL Olivenöl
1 Knoblauchknolle
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
3 Lorbeerblätter
Maldon-Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Erdäpfel gut waschen, abtrocknen und halbieren. Dann die Kartoffeln in eine feuerfeste Form geben und mit allen anderen Zutaten goldbraun im Rohr backen und vor dem Servieren mit Maldon-Salz nachwürzen.