

Zander in Salzkruste

Den Zander ausnehmen, schuppen, gut kalt waschen und trockentupfen, anschließend mit einer Mischung aus grob gehackten Kräutern füllen. Vorzüglich eignen sich für die Füllung Dill, Petersilie, Basilikum, Estragon, Salbei und Thymian.

Die Salzkruste sorgt dafür, dass der Zander besonders saftig bleibt und intensiv aromatisch wird.

Für die Salzkruste benötigen Sie etwa 2 kg grobes Salz, am besten Meersalz, 3 Eiweiß und 100 ml Wasser. Ferner etwas Öl für das Backblech.

Das Salz mit dem Eiweiß gut mischen und das Wasser nach und nach der Salzmasse zugeben. Nach gründlichem, etwa 3 minütigem Durchmischen entsteht durch das Eiweiß und die Wasserzugabe eine geschmeidige gut zu verarbeitende Salzmasse.

Mit Aluminiumfolie auf dem geölten Backblech eine Fischkontur formen und diese mit rund 1/3 der Salzmasse füllen.

Den mit Kräutern gefüllten Zander auf das Salz legen, mit den restlichen Kräutern bestreuen und der verbliebenen Salzmasse abdecken. Diese glattstreichen und dabei vor allem auf eine gleichmäßige dicke Verteilung achten. Den so vorbereiteten Zander bei 220 °C im vorgeheizten Backofen in 25-30 Minuten garen.

Gutes Gelingen!