Dorada a la sal © Hans Keller

DORADA A LA SAL

Goldbrasse im Salzmantel

1 Goldbrasse, 1-1,2 kg, küchenfertig
Pfeffer
Saft von ½ Zitrone
½ Bund Petersilie
einige Stengel Thymian oder Rosmarin
2 kg grobes Meersalz
Öl für die Form

- Den Fisch waschen, trockentupfen, mit Pfeffer würzen und Zitronensaft in die Bauchhöhle träufeln.
- Kräuter in den Fisch legen. 1/3 des Meersalzes in eine feuerfeste, gefettete Form geben. Fisch darauf legen und mit dem restlichen Salz bedecken, das Salz glattstreichen.
- Im vorgeheiztem Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten Backen.
- Die Salzkruste vorsichtig aufklopfen, Salzstücke entfernen. Die Haut auf einer Fischoberseite abziehen und das Fischfilet von den Gräten lösen. Die Hauptgräte entfernen und das restliche Fleisch aus der Haut lösen.
- Mit Alioli servieren.

© 2015