

Zander in der Salzkruste mit warmer Tomaten-Basilikum-Vinaigrette und Rucolakartoffeln



Zutaten

für den Fisch

- 1 küchenfertiger, ganzer Zander (1,5-2 kg)
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Thymianzweige
- 1 Zwiebel
- 1/2 Knoblauchknolle
- 6 Eiweiß
- 2,5 kg Salz
- 100g Wasser
- 150g Mehl

für die Vinaigrette

- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Olivenöl
- 2 EL Schalottenwürfel
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Limette
- 50 ml weißer Aceto Balsamico

- Salz, schwarzer Pfeffer
- 200 g Tomatenwürfel
- 1 EL zerpfücktes Basilikum

für die Rucolakartoffeln

- 500 g fest kochende Kartoffeln
- Salz
- 20g Rapsöl
- schwarzer Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Rucola

Den Zander schuppen und die Flossen abschneiden. Den Fisch waschen und trocknen. Die Kräuter waschen und trockenschütteln. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Mit Kräutern und grob zerdrücktem Knoblauch in die Bauchhöhle des Fische geben. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C; Gas Stufe 3) vorheizen. Die Eiweiße leicht anschlagen. Mit Salz, Wasser und Mehl vermischen.

Die Hälfte der Masse auf ein Blech geben. Den Fisch darauf betten und mit der zweiten Hälfte der Masse bedecken. Der Kopf kann frei bleiben. Den Zander im Ofen 45 Minuten garen. Für die Vinaigrette den Knoblauch schälen und hacken. Das Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Limettensaft und Aceto Balsamico ablöschen, vom Herd nehmen. Die Limettenschale zur Schalottenmischung geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Tomatenwürfel darunter rühren. Erst kurz vor dem Anrichten das Basilikum darunter mischen. Für die Rucolakartoffeln die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser nicht_ganz weich kochen. Noch warm schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Rapsöl erhitzen, Kartoffeln darin anbraten. Salzen und pfeffern. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und zufügen. Rucola waschen, putzen, zerpfücken, vor dem Anrichten darin schwenken. Einen Deckel von der Salzkruste abschneiden. Den Fisch filetieren. Mit den Rucolakartoffeln und der Tomaten-Basilikum-Vinaigrette servieren.

[f Teilen](#)[Twittern](#)

Hinterlasse einen Kommentar

Name

E-Mail

Nachricht

Bitte beachten Sie, dass Kommentare vor der Veröffentlichung freigegeben werden müssen

[Kommentar posten](#)

[← Zurück zu Rezepten](#)



[Impressum](#)[AGB](#)[Datenschutz](#)[Kontakt](#)

© 2021, Leona Lukulla