

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Tomaten und Kartoffeln

Zutaten

(für 4 Personen)

- 1 großer frischer Wolfsbarsch (ca. 900 g), küchenfertig
- 1 kg grobes Meersalz
- einige Zweige Dill
- 1 Eiweiß
- 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen

Für die Beilage:

- 3 Tomaten
- 3 Kartoffeln
- 2 TL Kapern
- Salz
- Olivenöl
- Thymian



Zubereitung:

1. Den Fisch von innen und außen waschen und trockentupfen. Die Zitrone waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Die Bauchhöhle des Fisches mit Zitronenscheiben und den Dillzweigen füllen.
2. Für die Salzkruste das Meersalz mit dem Eiweiß in eine Schüssel geben und gut vermischen. Eine Schicht Salz auf den Boden einer Grillplatte aus Edelstahl oder Gusseisen geben. Darauf den Fisch platzieren und mit dem restlichen Salz abdecken. Die Platte in den vorgeheizten Grill geben und den Fisch indirekt bei 180-200°C grillen.
3. Nach 40 Minuten vom Grill nehmen und für 5 Minuten ruhen lassen. Die Salzkruste ist während des Grillens hart geworden und dient als Isolationsschicht, um den Geschmack zu bewahren. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dafür die gehackte Zwiebel zusammen mit dem Weißwein und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben. Zum Kochen bringen und um etwa die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend die Sahne zufügen, alles zur Sauce einkochen lassen und bis zum Servieren warmhalten.
4. Kartoffeln und Tomaten in ca. 2 cm große Würfel schneiden und Kartoffeln 10 Minuten vorkochen. Dann alle Zutaten in einen Behälter geben und durchmischen. Mit Olivenöl beträufeln und salzen. Den Behälter mit dem Gemüse in die indirekte Zone des Grills geben und für 30 Minuten braten.
5. Die Salzkruste aufbrechen und den Fisch mit der Beilage servieren.