

Rezept

Dorade in der Salzkruste spanische Art

Ein Rezept von Dorade in der Salzkruste spanische Art, am 07.11.2024

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 große küchenfertige Dorade (Goldbrasse; etwa 1,2 kg; eventuell beim Fischhändler vorbestellen) | 1 Zweig Basilikum |
| 2 kg grobes Meersalz | 20 g Butter |
| Salz | 4 Eiweiße |
| 4 Eigelbe | je 500 g weißer und grüner Spargel |
| 2 EL Vollmilchjoghurt | 1 kleine unbehandelte Orange |
| Zucker | 60 ml Olivenöl |
| | Salz |
| | Cayennepfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Dorade gründlich innen und außen kalt abspülen und trockentupfen. Den Basilikumzweig und die Butter in die Bauchhöhle stecken.
2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eiweiße in einer großen Schüssel leicht verschlagen (Eigelbe für die Sauce beiseite stellen). Das Salz hinzufügen und mit den Händen untermengen. Die Hälfte der Salzmischung diagonal in Fischform, etwas größer als die Dorade, auf das Blech geben. Den Fisch darauf legen und das restliche Salz so darauf verteilen und andrücken, dass ein fester Salzmantel entsteht. Im heißen Backofen (Mitte, keine Umluft) etwa 40 Min. backen.
3. Den weißen Spargel ganz, den grünen im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. In einem flachen Topf, in dem die Spargelstangen gut Platz haben, 5 cm hoch Wasser zum Kochen bringen, 1 TL Salz hinzufügen. Zuerst den weißen, nach 5 Min. den grünen Spargel hineingeben und zugedeckt bei schwacher Hitze insgesamt 15-20 Min. leise kochen lassen.
4. Inzwischen für die Sauce die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale, am besten mit einem Zestenreißer, abraspeln, anschließend den Saft auspressen. Die Eigelbe mit 4 EL Orangensaft in eine Metallschüssel geben. Die Schüssel in den Topf mit dem Spargel hängen und die Eigelb-Saft-Mischung in etwa 3 Min. mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Das Öl erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl hinzufügen und unterschlagen. Die Orangenzesten und den Joghurt unterrühren und mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Die Sauce in eine vorgewärmte Sauciere füllen.
5. Die Spargelstangen aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in eine flache Schale geben.

6. Die Dorade aus dem Ofen nehmen. Die Salzkruste an den Seiten mit einem schweren Messerschaft oder einem Hammer aufklopfen und samt Haut abheben. Achten Sie darauf, dass möglichst keine Salzkrümel auf die Fischfilets fallen. Den Kopf mit einem Messer vom Rumpf trennen. Die beiden oberen Filets herauslösen und auf vorgewärmte Teller geben. Die Hauptgräte entfernen und die beiden unteren Filets herausheben. Mit den Beilagen und der Sauce servieren.