

Dorade im Salzbett

2 Portionen

Zutaten

2 Doraden (Goldbrassen), 2 kg grobes Salz, 2 Eier, 100 ml Wasser, 1 Zitrone, 4 Zehen Knoblauch, 1 Zweig Rosmarin

Zubereitung

1. die Dorade von den Eingeweiden befreien (falls noch nicht geschehen) und waschen
2. das Eiweiß vom Eigelb trennen und das Eiweiß mit dem Wasser gut verrühren
3. das Salz mit dem Eiweißwasser gut vermischen
4. ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf eine 5mm dicke Salzschiicht ausbreiten
5. die Knoblauchzehen halbieren und die Zitrone in Scheiben schneiden
6. die Doradenbäuche je mit einem halben Rosmarinzwieg, 2 Knoblauchzehen und zwei halben Zitronenscheiben füllen
7. die Doraden auf dem Salz anrichten und mit dem restlichen Salz so bedecken, daß nichts mehr herausguckt
8. die Fische bei Umluft im Backofen auf mittlerer Schiene bei 220°C etwa 35 Minuten garen
9. nach der Backzeit den Salzteig vorsichtig abklopfen, es sollte kein Salz mehr auf dem Fisch verbleiben
10. den Rosmarinzwieg, die Zitronenscheiben und den Knoblauch wieder entfernen



Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

Ratatouille