

# BRASSE IN SALZKRUSTE

Kategorie: **ABENDESSEN** **FISCH** **MITTAGESSEN**



## Zutaten für 1 Portion:

- 250 g Brasse
- 2 Stängel Petersilie (glatt)
- 2 Stängel Dill
- 0.5 Stück Zitrone
- 1 kg Salz
- 1 Stück Hühnereiweiß

---

## ZUBEREITUNG:

Zitronen in Scheiben schneiden.

Den Fisch unter fließendem kaltem Wasser innen und außen gut abspülen und trocken tupfen. Die Fische von innen salzen, pfeffern und mit den Kräuterstängeln sowie Zitronenscheiben füllen.

Das Meersalz für die Salzkruste mit den Eiweißen vermengen. Das Salzgemisch kurz ruhen lassen. Etwa die Hälfte der Salzmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Das Salz etwas weiter verteilen als die Größe des Fisches. Salz glatt streichen. Den Fisch auflegen, das restliche Salz darauf verteilen. Den Fisch gut mit der Salzmasse umhüllen.

Den Fisch bei 180 °C im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten garen. Die Salzkruste ringsherum aufklopfen und Fisch filetieren.