

Ganzer Saibling in Orangensalzkruste

(4 Portionen)



Zutaten:

- 2 mittelgroße, küchenfertige Saiblinge
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleine Fenchelknolle
- 2 El schwarze Oliven ohne Stein
- 1 kleine Chileschote
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- ca. 1,5 kg mittelgrobes Meersalz
- Fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 2 Eiweiß (Kl. M)
- 1 mittelgroße, mehligkochende Kartoffel
- 1 Ei (Kl. M)
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Olivenöl
- 3 Zitronen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 El Ajvar
- Cayennepfeffer
- 1 TL brauner Zucker

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Saiblinge kalt abspülen und trockentupfen. Bauchhöhle mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fenchelknolle halbieren, den Strunk entfernen und in sehr feine Scheiben hobeln. Oliven, Chili und die Rosmarinnadeln fein hacken, mit den Fenchelscheiben vermischen, und danach die Saiblinge damit füllen.
2. Lorbeerblätter im Mörser fein zerstoßen und in einer Schüssel mit Meersalz und Orangenschale gründlich mischen. Eiweiß mit 1 bis 2 El kaltem Wasser verquirlen und unter das Salz mischen. Die Hälfte des Salzes als Bett für die Fische auf dem Blech verteilen, die gefüllten Saiblinge darauflegen und mit dem restlichen Salz sorgfältig bedecken. Auf der 2. Schiene von unten 30 bis 35 Minuten garen.
3. Inzwischen für die Aioli die Kartoffel ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser garen, pellen und mit einer Gabel sehr fein zerdrücken oder durch ein Sieb streichen. Das Ei mit Sonnenblumen- und Olivenöl in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Pürierstab aufschlagen, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht. Schale einer Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch pellen, durchpressen und mit Ajvar und Kartoffelbrei unter die Mayonnaise rühren. Mit Cayennepfeffer, 0,5 Tl Zitronenschale und etwas -saft abschmecken.
4. 2 Zitronen halbieren oder vierteln und die Schnittflächen dünn mit braunem Zucker bestreuen. Zitronen in einer heißen Grillpfanne auf den Schnittflächen kurz kräftig anrösten.
5. Saiblinge aus dem Ofen holen, aus der Salzkruste lösen und filetieren (falls Sie die Fische auf dem Salzbett servieren wollen, achten Sie beim Filetieren am Tisch darauf, dass die Filets nicht mit dem Salz in Berührung kommen, sonst sind sie schnell versalzen). Saiblingfilets mit Aioli, Fenchelfüllung und Röstzitrone servieren.