

## Zander im Salz-Teig

### Für 4 Personen

|                          |                          |                 |
|--------------------------|--------------------------|-----------------|
| 600 g Mehl               | 2 kg grobes Meersalz     | 5 Eiweiß        |
| 4 mittelgroße weiße Bete | 1 TL Kümmelsamen         | 1-2 kg Zander   |
| 1 Zweig Lorbeer          | 1 Bund Thymian           | 1 Bund Rosmarin |
| 1 Schalotte              | 1 TL Butter              | 1 Prise Zucker  |
| heller Balsamico         | 1 Prise Kümmel, gemahlen | Meersalz        |

Für den Salzteig, Mehl und Salz gut mischen. Nach und nach das Eiweiß untermischen und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend 125 ml lauwarmes Wasser unter die Salzmasse kneten und eine weitere Stunde ruhen lassen. Backofen auf 210 Grad vorheizen. Weiße Bete waschen und in reichlich Salzwasser, mit etwas Kümmel, ca. 30 Minuten weich kochen. Weiße Bete abgießen und etwas abkühlen lassen. Zander abspülen und trockentupfen. Den Salzteig auf Backpapier geben und so ausrollen, dass der Zander darin eingeschlagen werden kann. Zander auf eine Hälfte des Salzteiges legen. Mit Lorbeer, Thymian und Rosmarin belegen. Zander mit dem übrigen Teig abdecken und alles gut verschließen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im heißen Backofen ca. 30-40 Minuten garen. Weiße Bete schälen und in ca. 1 x1 cm große Würfel schneiden. Schalotte schälen und ebenfalls fein würfeln. Butter erhitzen. Schalotten darin glasig andünsten. 1 Prise Zucker darüber stäuben. Weiße Bete Würfel zugeben und ca. 1 Minute dünsten. Mit etwas Balsamico, gemahlenem Kümmel und Meersalz würzen. Fisch aus dem Ofen nehmen. Salzteig mit einem Brotmesser rundherum aufschneiden. Weiße Bete auf Tellern anrichten. Zanderfilets darauf setzen und sofort servieren.

Frank Buchholz 10. Dezember 2012