

Zander im Salzteig	
Rezept für	5 – 6 Personen
Zeitaufwand	Ca. 1 Stunde, 15 Minuten
Zutaten	Und so wird's gemacht
1 Zander, ca. 2 kg 2 kg Haushaltssalz 9 Eiweiße 70 – 80 gr. Mehl frische Kräuter 3 Esslöffel Senf mittelscharf 2 Schalotten 1 Becher Sahne	<p>Dieses Rezept eignet sich nur für einen frisch gefangenen Zander. War er einmal eingefroren, sieht er optisch nicht mehr gut aus wenn er aus seinem Mantel kommt und auch die Konsistenz des Fleisches ist nicht mehr so schön.</p> <p>Wie gewohnt den Zander säubern, gut auswaschen und trocken tupfen.</p> <p>Dann den Innenbauch mit wenig Salz einreiben. In ein Leinentuch einschlagen und 15 Minuten ruhen lassen.</p> <p>Derweil die Eiweiße leicht verquirlen und mit dem Salz und dem Mehl gut mischen.</p> <p>Den Backofen auf 250 Grad C aufheizen.</p> <p>Ein Backblech mit starker Alufolie auslegen und etwas Salzteig in der Größe des Fisches aufstreichen.</p> <p>Den Zander mit der Breiseite darauf legen und die Fischlappen nach innen einschlagen. Ein Stück Alufolie vor die Bauchhöhle legen, damit das Salz nicht eindringen kann.</p> <p>Mit der restlichen Salzpaste den Zander ringsum gleichmäßig einstreichen, in den Backofen geben und auf der mittleren Schiene des Ofens eine Stunde backen.</p> <p>Den Fisch herausnehmen und auf eine „stabile“ Unterlage legen. Jetzt den Salzmantel aufbrechen und den Zander mit etwas kleingezupften frischen Kräutern umlegen.</p> <p>Dazu passt sehr gut eine Senf-Sahne-Sauce, die Sie während der Backzeit des Zanders herstellen.</p> <p>Drei Esslöffel Senf mit den kleingehackten Schalotten und der Sahne mischen. Langsam erwärmen, dann behutsam reduzieren lassen bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Mit frisch gemahlenem weißen Pfeffer und Salz abschmecken.</p> <p>Wenn dann noch frische kleine Kartoffeln und ein Glas Riesling dazu kommen, ist das Essen perfekt.</p>