Diener

Die Küche

Zander in der Zitronen–Salz–Kruste mit Babykartoffeln und Blattspinat

https://www.diener.cc/rezepte/zander-in-der-zitronen-salz-kruste-mit-babykartoffeln-und-blattspinat/

Zander in der Zitronen–Salz–Kruste mit Babykartoffeln und Blattspinat:

1 geschuppter Zander (ca. 1,5 kg)
2,5 kg grobes Meersalz
2 Eiklar
80 ml Wasser
Zesten von 2 Zitronen
Kräuter (Rosmarin, Thymian..)

Zander schuppen, waschen, trocknen.
Salz mit leicht geschlagenem Eiklar und Wasser vermischen.
Backrohr auf 180° – 190° vorheizen (210° Umluft)
Blech mit Salz abdecken, mit der Hälfte der Zesten bestreuen,
Kräuter in den Bauchraum des Fisches geben, auf das Salzbett legen. Den Fisch mit dem Rest der Zitrone bestreuen und mit der Salzmasse vollständig bedecken.
Im Backrohr ca. 30 Min. garen! Pur genießen, höchstenfalls etwas Salz oder eine Spur Olivenöl!
Kartoffel kochen, schälen und in Butter schwenken.
Spinat verlesen, waschen. Etwas Knoblauch schälen, blättrig schneiden und mit Pinienkernen in Olivenöl rösten. Spinat tropfnass zugeben, zusammenfallen lassen und ev. unter Zugabe von etwas Rahm kurz dünsten.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc