



## ZANDER IN SALZKRUSTE MIT ALGEN-LIMETTEN-AIOLI



Für 4 Personen

### ZUTATEN

2 Eigelb  
175 ml Olivenöl  
1-2 Knoblauchzehen  
Saft und Zesten einer Bio-Limette  
Algengewürzmischung  
1 frischer Zander (ca. 1,3 Kilo)  
2 kg grobes Meersalz  
3 Eiweiß

### ZUBEREITUNG

Eigelb, Öl, Knoblauchzehen, Saft und Zesten der Bio-Limette und die Algengewürzmischung vorbereiten, damit man sie später bei Zimmertemperatur zu Aioli verarbeiten kann.

Backblech mit Backpapier auslegen und Backofen auf 200°C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Fisch waschen und trocken tupfen. Salz in der Größe des Fisches auf das Backpapier streuen. Das restliche Salz gut mit den beiden Eiweißen vermischen, so dass es angefeuchtet ist.

Fisch auf das gesalzene Backpapier legen und gründlich mit der Eiweiß-Salzmischung bedecken. Der Fisch muss ringsherum vollständig bedeckt sein. Im Backofen auf Einschubhöhe 3 bei 200°C CircoTherm® Heißluft ca. 50 Minuten backen.



## ZANDER IN SALZKRUSTE MIT ALGEN-LIMETTEN-AIOLI

### ZUBEREITUNG

Für das Aioli das Eigelb in einer Schüssel vorsichtig verrühren. Langsam Olivenöl dazugeben und weiterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mit Knoblauch, Salz, Limettensaft und Algengewürzmischung abschmecken.

Fisch aus dem Backofen nehmen, Salzkruste aufbrechen und die Fischhaut abziehen. Fisch mit einem Klecks Aioli anrichten.

Tipp: Dazu schmecken Salzkartoffeln und frischer Salat besonders gut.