

Rainer Sass | Red Snapper im Salzteig mit Orangen-Sauce béarnaise

 happy-mahlzeit.com/2021/12/20/rainer-sass-red-snapper-im-salzteig-mit-orangen-sauce-bearnaise

Zutaten für 4 – 6 Personen

Für den Fisch:

- 1 Red Snapper 1,8 – 2 kg, küchenfertig
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Petersilie
- 1 junge Knoblauchknolle
- 1 Stück Ingwer, haselnussgroß
- 6 Eiweiß
- 3 kg grobes Meersalz

Für die Sauce:

- 3 Eigelb
- 200 ml Olivenöl
- 1/4 Liter Orangensaft
- 1/2 Bund Thymian
- Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Red Snapper innen und außen waschen, trocken tupfen und die Flossen abschneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Petersilienstiele grob zerteilen. Die Knoblauchknolle vierteln, den Ingwer schälen. Kräuter, Knoblauch und Ingwer in die Bauchhöhle des Fisches geben.

Für den Salzteig die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgerätes leicht schaumig schlagen. Nach und nach das Meersalz unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech aus der Salzmasse einen Sockel in Größe des Fisches formen. Den Red Snapper darauflegen und mit der restlichen Salzmasse bedecken. Den Fisch im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten garen.

Für die Sauce den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Orangensaft mit dem Thymian in einem kleinen Topf bis auf 4 EL einkochen lassen. Dann den Thymian entfernen und die Orangen-Reduktion etwas abkühlen lassen. Die Eigelbe zur Orangen-Reduktion geben, den Topf zurück auf die lauwarmer Herdplatte stellen und alles mit dem Schneebesen verrühren. Nach und nach das Olivenöl dazugießen und weiterrühren, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Mit Salz abschmecken.

Die Salzkruste aufklopfen. Den Fisch häuten, filetieren und mit der Sauce béarnaise servieren.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Wünsch dir Sass! vom 28. September 2008

Episode: Staffel 1 – Folge 5