

Felchen aus dem Zürichsee im Salzmantel gebacken

Zutaten: (für 2 Personen)

- 1 ganzer Felchen à ca. 600 g, ausgenommen
- 2 kg grobes Meersalz
- ½ Sträusslein Thymian, gewaschen und trockengetupft und Blättchen gezupft
- einige Zweiglein Peterli, gewaschen und trockengetupft
- einige Zweiglein Estragon, gewaschen und trockengetupft
- einige Zweiglein Basilikum, gewaschen und trockengetupft
- 4 dünne Scheiben einer Bio-Zitrone
- wenig Olivenöl
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Meersalz und die Thymianblättchen in eine grosse Schüssel geben. Das Salz mit wenig Wasser befeuchten, so dass es gut zusammenpappt.

Den Felchen innen und aussen mit kaltem Wasser waschen und trockentupfen. Wenig Pfeffer in den Bauch des Felchen streuen und diesen dann mit den restlichen Gewürzen und mit den Zitronenscheiben füllen. Darauf achten, dass sich der Bauch nach dem Füllen gut schliessen lässt. Es darf kein Salz in den Bauch des Fisches geraten. Allenfalls den Bauch mit einem Zahnstocher verschliessen.

Den Fisch aussen mit wenig Olivenöl einreiben und nach Belieben Pfeffer darüber streuen.

Etwa einen Drittel des Thymian-Salzes in Form eines länglichen Ovals auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben. Den Felchen auf dem Salzbett platzieren und mit dem restlichen Salz gut zudecken. Das Salz leicht andrücken und den Fisch für ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Den Fisch aus dem Ofen nehmen, den Salzmantel mit einem scharfen Messer aufschneiden und den Fisch auf eine vorgeheizte Platte heben und filetieren.