

Seebarsch im Salzbett



Zutaten:

- 1 Seebarsch (ca. 1,5 kg)
- 3 kg Gros Sel (Das grobe Meersalz aus Guérande)
- 4 Lorbeerblätter, Thymian und Pfeffer

Der Seebarsch wird ausgenommen und gewaschen, mit Pfeffer gewürzt und mit den Lorbeerblättern sowie dem Thymian garniert. Legen Sie ihn auf ein Ofenblech. Mit feuchtem Gros Sel bedecken Sie ihn, indem Sie die Formen des Fisches nachbilden. Im vorgeheizten Ofen wird er nun bei 240 °C ca. 45 Minuten gebacken. Servieren Sie ihn mit Zitronensaft und ausgelassener Butter.