

LEVEL: KOMPLEX

FÜR 4 PERSONEN

# FISCH IN EINER SALZ-KRÄUTER-HÜLLE

In Salz oder Teig gehüllter Fisch bleibt schön saftig und ist besonders aromatisch. Das Gericht ist von einem Rezept aus Jaffa inspiriert, es heißt „Ta'ashima“ und soll ein Zaubermittel bei unerfüllten Sehnsüchten sein, die so unerträglich sind, dass sie zu körperlichen Beschwerden führen. Diese Variante erfüllt vielleicht nicht alle Wünsche, dafür ist sie aber eine ausgesprochen delikate Mahlzeit.

## ZUTATEN

### Teig

- 500g weißes Mehl
  - 2 Zweige gehackter frischer Rosmarin
  - 1 Handvoll gehackte frische Petersilie
  - 1 Handvoll frische Thymianblätter
  - 1 Stange fein gehackte Frühlingszwiebel
  - 200g grobkörniges Salz
  - 3 Eier
  - 180ml kaltes Wasser
  - 2 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 
- 2 Seebrassen, ausgenommen und abgeschuppt, je 700 bis 800g
  - ½ Zitrone, in ½cm dicke Scheiben geschnitten
  - ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Teig in der Schüssel eines Standrührgerätes auf niedriger Stufe mit dem Knethaken kneten, bis der Teig grün und geschmeidig ist. Falls kein Standrührgerät zur Verfügung steht, kann der Teig auch von Hand geknetet werden, bis er grün und geschmeidig ist. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine halbe Stunde kühl stellen. Den Ofen auf 250°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in zwei gleich große Kugeln aufteilen. Diese jeweils zu einer 4mm dicken Teigplatte ausrollen. Jeweils einen Fisch in die Mitte legen. Mit einem scharfen Messer den Bauch der Fische aufschneiden und die Zitronenscheiben hineinlegen und mit dem schwarzen Pfeffer würzen. Die Fische vollständig in Teig einhüllen und die Ränder zusammendrücken. Die Fischpäckchen auf ein Backblech legen und 30 Minuten im Backofen garen. Die Fischpäckchen leicht aufschneiden, sodass der Fisch zu sehen und leichter zu essen ist, und servieren.

