Hoofdgerechten / China

In zout gebakken zeebaars

Een hele zeebaars omhuld met een met eiwit gebonden zoutkorst en gebakken tot de korst hard wordt als steen. Binnenin is de vis gestoomd in zijn eigen sappen en de hitte van de afgesloten korst, en komt er perfect gekookt, zoet vruchtvlees en explosief geurig naar gember en lente-ui uit.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g Hele zeebaars, schoongemaakt en geschubd (ongeveer 700 g)
- ☐ 1500 g Grof zeezout (niet fijn, het moet korrelig zijn)
- ☐ 3 stuks eiwit, lichtgeklopt
- ☐ 30 g Verse gember, geschild, in munten gesneden
- ☐ 4 stuks bosuitjes (lente-uitjes), in een losse knoop gebonden
- ☐ 6 stuks verse koriandertakjes
- ☐ 15 ml Sesamolie, geroosterd
- ☐ 30 ml Sojasaus (lichte soja)
- ☐ 15 ml Shaoxing rijstwijn

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven voor op 200°C (390°F) met een rooster in de middenpositie. Dep de zeebaars volledig droog – in de holte en aan de hele buitenkant – met meerdere verschoningen van papieren handdoeken. Droogte is van cruciaal belang: al het vocht op het visoppervlak zal in de zoutkorst stomen, in plaats van de vis te laten koken in de droge restwarmte van de korst. Inspecteer de vis op eventuele resterende schubben door met uw vinger van de staart naar de kop te gaan. Als er schubben achterblijven, kan de korst niet goed afdichten en kunnen deze zich in de vis nestelen.

02 Leg de plakjes gember in een overlappende laag over de lengte van de spouwvloer. Leg de geknoopte lente-uitjes op de gember en stop de takjes koriander eromheen. Druppel de Shaoxing-wijn in de holte; het zal de vis parfumeren terwijl deze stoomt. Sluit de holte door de zijkanten van de vis zachtjes tegen elkaar te drukken. De aromaten binnenin kruiden het vlees niet direct; ze creëren een geurige stoomomgeving die de vis van binnenuit parfumeert.

03 Meng het grove zeezout en het lichtgeklopte eiwit met je handen tot het mengsel lijkt op nat zand dat zijn vorm behoudt als je erin knijpt; het moet klonteren en niet afbrokkelen. Verdeel een bedje van 1,5 cm van het zoutmengsel op een bakplaat of ovenschaal. Leg de gevulde vis op het bed. Verdeel het resterende zoutmengsel over en rond de hele vis en druk stevig aan, zodat er een uniforme korst ontstaat van 2 cm dik aan alle kanten. Dicht eventuele gaten af, vooral rond de staart en het hoofd. Bak op 200°C gedurende 25-30 minuten (ongeveer 20 minuten per 500 g visgewicht, plus 5 minuten voor de korst).

04 Presenteer aan tafel het gerecht met zoutkorst. Gebruik de achterkant van een zware lepel of een kleine hamer en breek de korst langs de ruggengraat met een paar stevige slagen. Haal de grote stukken korst eraf; de huid van de vis laat vaak los met de bovenste korst, waardoor het heldere, parelmoerwitte vlees eronder zichtbaar wordt. Borstel eventuele zoutkorrels die aan het vlees plakken weg met een deegkwast. De vis smaakt niet zout; de zoutkorst kruidt hem alleen van buitenaf door de schil, niet in het vlees.

05 Werk snel zodat de vis niet afkoelt en besprenkel de sojasaus gelijkmatig over het blootliggende vlees, gevolgd door de geroosterde sesamolie; de sesamolie moet lichtjes sissen als deze de hete vis raakt. Serveer direct uit het gerecht met gestoomde witte jasmijnrijst en een eenvoudige roergebakken groene groente. Gebruik een eetlepel om delen van het vlees van de ruggengraat te scheppen, waarbij u de segmenten zo groot en intact mogelijk houdt; deze vis verdient het om in royale, vochtige stukken te worden gegeten en niet in stukjes te worden gesneden.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / salt-baked-sea-bass