Hoofdgerechten

Gezouten hele vis

Een hele vis, verzegeld in twee kilo eiwitgebonden zout en gebakken tot de korst ringen als gips – aan tafel met een hamer gekraakt, waardoor een wolk van gekruide stoom vrijkwam en de meest perfect gekruide, sappige vis die je je maar kunt voorstellen.

Tijd 50 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g hele zeebaars of zeebrasem (600-800 g), gestript en geschubd
- ☐ 1500 g Grof koosjer zout
- ☐ 3 stuks eiwit
- ☐ 6 stuks Verse tijmtakjes
- ☐ 1 stuks Citroen, in rondjes gesneden
- ☐ 4 stuks teentjes knoflook, licht geplet
- ☐ 30 ml Extra vergine olijfolie, voor serveren
- ☐ 2 stuks Citroenpartjes, voor serveren

Zo maak je het.

01 Klop de eiwitten tot een licht schuim – geen stijve pieken, gewoon gebroken en vloeibaar. Giet er grof zout over en werk met je handen tot het mengsel op nat zand lijkt. Het moet klonteren als je erin knijpt en de vorm van je vuist behouden. Als het niet klontert, voeg dan eetlepel voor eetlepel water toe.

02 Verwarm de oven voor op 220 C (425 F). Verdeel een laag zoutpasta van 1,5 cm op een bakplaat om het bed te vormen. Vul de visholte met tijm, citroenschijfjes en knoflook. Leg de vis op het zoutbed. Verdeel de resterende zoutpasta stevig over de hele vis, inclusief kop en staart, en sluit alle naden af. Druk op om te comprimeren.

03 Rooster 25-30 minuten voor een vis van 700 g. De korst zal hard worden en op de hoogste punten vage gouden vlekken beginnen te vertonen. Een direct afleesbare thermometer die door de korst in het dikste deel van de vis wordt gestoken, zou 55-60 C (130-140 F) moeten aangeven. De vis stoomt in zijn eigen pantser.

04 Aan tafel kraakt u de korst met de achterkant van een zware lepel of een kleine hamer, waarbij u de lijn van de ruggengraat van de vis volgt. Til de bovenste helft van de korst in grote stukken weg - deze komt los in bevredigende plakken. Borstel eventuele zoutkristallen weg met een deegborstel. Trek het vel eraf en serveer de filets met olijfolie en partjes citroen. Het vruchtvlees zal lichtgevend, sappig en perfect gekruid zijn.

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-crusted-fish