

#Wildfang-Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Kürbistascherln



Wildfang-Wolfsbarsch in der Salzkruste

von Stephan Vadnjal
Heuplatz 2, 9020 Klagenfurt
www.dolce-vita.at

Für 4 Personen

700–800 g Wolfsbarsch,
2 kg grobes Meersalz,
200 ml Wasser,
1 EL Olivenöl

Den Wolfsbarsch ausnehmen, ganz sauber waschen und mit Küchenkrepp sorgfältig trocken tupfen. Den Fisch nicht schuppen! Dann das Meersalz mit dem Wasser vermengen. Den Fisch mit der Salzmasse komplett bedecken und ca. 23 Min. im vorgeheizten Rohr bei 200° C garen. Die Salzkruste am besten direkt am Esstisch aufbrechen und den Wolfsbarsch mit einem Löffel herausschälen. Als Beilage eignet sich gedämpftes Gemüse der Saison und natürlich Kürbistascherl ...

KÜRBISTASCHERL

Für 4 Personen

KÜRBISPÜREE

1 Kürbis (ca. 1,5 kg Hokkaido oder Butternuss)

TEIG

300 g glattes Mehl,
100 g Kürbispüree,
1 Dotter,
Salz

FÜLLE

500 g Kürbispüree,
100 g Ricotta,
50 g braune Butter,
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss

ZUM ANRICHTEN

geräucherter Ricotta, braune Butter mit frischen Salbeiblättern, Granatapfelkerne

Für das Kürbispüree den Kürbis schälen und Kerne entfernen, in Stücke schneiden und im Backrohr bei 140° C weich schmoren. Dann den Kürbis noch warm pürieren und abkühlen lassen. Das Püree sollte eine kompakte Konsistenz haben. Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Für die Fülle alle Zutaten vermengen und abschmecken. Den Teig dünn ausrollen, in Quadrate von ca. 7 x 7 cm schneiden, mit der Kürbismasse füllen, zu Tascherln formen und in Salzwasser so lange köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausheben, auf Teller legen, mit geriebenem, geräuchertem Ricotta bestreuen, mit etwas brauner Salbei-Butter beträufeln und mit Granatapfelkernen vollenden.