

BRIAN ON TOUR – KROATIEN

# Fisch in Salzkruste mit Ajvar-Soße und Meerfenchel-Salat

Mit Brians mediterranem Fisch in Salzkruste bringen Sie die endlose Weite der dalmatinischen Salzfelder und frischen Mittelmeeresfisch in Ihre Caravaning-Küche. Dank der raffinierten Kombination aus dem würzigen Meerfenchel und der angenehmen Süße der kroatischen Spezialität Ajvar runden Sie das Gericht ab und kreieren einen geschmacklichen Kontrapunkt zum salzigen Fisch.

## Zutaten – 4 Personen

1 kg Salz

1 frischer Fisch

1 Bund frischer Rosmarin

7 Zitronen

1 Orange

300g Meerfenchel/Fenchelknollen

4 EL Honig

4 EL Zucker

10 cl Weinessig

2 Äpfel

5 Paprika

3-4 große Auberginen

1 Knoblauchzehe

2 Zwiebeln

Olivenöl

20 cl Rotwein

½ l Wasser

## Zubereitung

- 1 Den Fisch am Bauch einschneiden und mit frischem Rosmarin und Zitronenscheiben füllen, um den Geschmack zu intensivieren.
- 2 Etwas Wasser zum Salz hinzufügen und die Hälfte des Salzes in die Pfanne geben. Den Fisch darauf platzieren und nach Belieben mit Aquavit verfeinern. Das restliche Salz darüber aufhäufen.
- 3 Anschließend die Pfanne für 45 Minuten bei 160 Grad in den Ofen stellen.
- 4 Für den Meerfenchel-Salat im ersten Schritt die Fenchelknollen kleinschneiden. Sie können auch gewöhnliche Fenchelknollen verwenden.
- 5 Drei Zitronen und eine Orange auspressen und den Saft zum Fenchel geben.
- 6 Die Äpfel in sehr dünne Scheiben schneiden und diese ebenfalls untermischen, sodass eine Konsistenz entsteht, die mit Coleslaw zu vergleichen ist.
- 7 Anschließend Weißweinessig darübergeben und den Salat mit Honig verfeinern und Zucker unterrühren.
- 8 Für die Ajvar-Soße Paprika und Auberginen in der Pfanne anrösten.



*Dobar tek!*

(Guten Appetit!)

- 9** Parallel dazu etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und eine ausgequetschte Knoblauchzehe zusammen mit Zwiebelscheiben anrösten.
- 10** Die Paprika und Auberginen vom Herd nehmen, klein schneiden und in die Pfanne geben. Den Rotwein darübergießen, kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- 11** Im Anschluss das gekochte Gemüse zusammen mit Olivenöl und dem Saft einer ausgepressten Zitrone in einem Mixer pürieren. Nach Belieben mit Salz abschmecken und bei Bedarf Chili hinzufügen.
- 12** Den Fisch gemeinsam mit der Ajvar-Soße und dem Fenchelsalat servieren und genießen.

*Dobar tek!*

(Guten Appetit!)

