

▪ **Die Küchenschlacht - Menü am 12. Oktober 2018** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Wolfsbarsch in der Salzkruste mit geschmortem  
Fenchel-Gemüse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Wolfsbarsch in der**

**Salzkruste:**

- 2,5 kg grobes Meersalz
- 1 Wolfsbarsch
- 1 Zitrone
- 4 Zweige Petersilie
- 4 EL Olivenöl

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Das Meersalz zuerst mit ca. 200 ml lauwarmem Wasser verrühren.

Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Fisch darauf geben und mit dem Meersalz bedecken.

Für 50 Minuten in den Ofen geben. Anschließend herausnehmen und den Fisch mit einem Hammer abklopfen, um ihn vom Salz zu befreien. Zum Schluss die Haut leicht lösen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit dem Olivenöl vermengen. Zum Schluss das Kräuteröl über den Fisch geben.

**Für das Fenchelgemüse:**

- 1 Fenchelknolle
- 5 Cherrytomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Gemüsefond
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Noilly Prat
- 1 Bund Petersilie
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und in die Pfanne geben. Fenchelknolle vierteln und in der Pfanne braten. Mit Salz würzen. Tomaten waschen, fein schneiden und leicht in der Pfanne anschwitzen. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond einreduzieren. Petersilie fein hacken und dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.