

# **Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste mit Peperonatagemüse und Rosmarinkartoffeln**

## **Zutaten Loup de Mer**

- 1 Ganzer küchenfertiger Loup de Mer an der Gärte mit Haut
- 1 kg grobes Meersalz
- 120g Mehl
- 3 Eiweiss

## **Zubereitung Fisch**

- Loup de Mer abwaschen und abtupfen
- Mehl mit Meersalz vermischen
- Eiweiss aufschlagen und unter die Salzmischung rühren
- Die Hälfte der Masse auf ein Blech mit Backpapier geben und flach streichen (grösser als der Fisch ist)
- Den Fisch darauf legen und mit der restlichen Salzmasse bestreichen- rundherum zu!-
- Loup de Mer im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten garen.

## **Zutaten Gemüse**

- 30g Butter
- 2 gelbe Paprika
- 2 rote Paprika
- 1 weisse Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Zucker

## **Zubereitung Gemüse**

- Paprika aussen gut schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen
- Mit den Zwiebeln in ca. 5cm grosse Stücke schneiden
- In einem Topf Butter und Zucker erhitzen (karamellisieren)
- Paprika und Zwiebel dazugeben, weich schmoren
- Gut abschmecken

## **Zutaten Kartoffeln**

- Kleine neue Kartoffeln (pro Person 3 Stk.)
- Rosmarin, Salz, Pfeffer

## **Zubereitung Kartoffeln**

- Ganze Kartoffeln mit der Schale weich kochen
- Halbieren und mit Rosmarin in der Pfanne goldgelb anbraten