



Marina Hofmann weiss alles über Fisch, Fleisch & Co. Sie ist Mitglied der Geschäftsleitung bei Bianchi AG in Zufikon, dem grössten Lieferanten der Schweizer Gastronomie. Die Zürcherin steht aber auch selber mit grosser Passion am Herd. Den Loup de Mer packt sie oft in Salz ein.

Fisch in der Salzkruste

Es muss nicht unbedingt Meersalz sein. «Fisch und Co. können auch in hiesiges Salz eingepackt werden», sagt **Marina Hofmann** von Bianchi AG. Ihr Tipp: Gamberi rossi, auf Salz in der Pfanne gegart.

Marina Hofmann, Fisch in der Salzkruste, im Ofen gegart, ist unglaublich beliebt.

— Ja, er ist grad wieder sehr angesagt, das stimmt. Und es ist spannend zu sehen, wie die Köche es derzeit angehen. Die einen schwören weiterhin auf Meersalz, die anderen sagen profan, dass das auch wunderbar mit normalem, hiesigem Salz funktioniert. Einfach mit etwas Eiweiss und Wasser vermischen, den Fisch auf einem Blech einpacken und ab in den Ofen damit.

Weshalb spielt das Salz keine so wichtige Rolle mehr?

— Die Garmethode bleibt ja dieselbe. Der Fisch kann sogar in Fleur de Sel oder

Himalaja-Salz eingepackt werden – für alle, die es besonders exklusiv zelebrieren möchten. Das kommt allerdings etwas teuer.

Warum kommt Fisch im Salz einfach nicht aus der Mode?

— Die Zubereitung ist simpel, die Präsentation cool und der Fisch wunderbar zart. Ausserdem lässt ein ganzer Fisch für zwei oder mehr Personen sofort Ferien- und Meeresstimmung aufkommen. Auch an kühleren Tagen.

Welches Tier eignet sich besonders für die Salzvariante?

— Mein Favorit ist der Loup de Mer – für mich der absolute König. Aber natürlich können auch Dorade, Salm,

Saibling oder Forelle in Salz eingepackt werden.

Bleiben die Schuppen beim Fisch dran?

— Die Variante ohne Schuppen ist bei unseren Köchen, die wir beliefern, beliebter. Aber es gibt auch welche, die die Fische mit Schuppen im Salz garen. Das sind halt zwei Philosophien – genau wie Meersalz oder normales Salz.

Welche Sauce passt zu Fisch im Salz?

— Auch das ist wie immer Geschmacksache. Viele Köche servieren gerne eine Beurre blanc. Ich selber beträufle den Fisch nur mit ein wenig Olivenöl. Bei mir kommen nicht mal Kräuter in den Bauch. Natur pur – so schmeckt frischer Fisch wahnsinnig gut.

Ist auch Meergetier ideal, um in Salz eingepackt zu werden?

— Da habe ich einen besseren Vorschlag. Viel Salz auf den Boden einer Bratpfanne geben und erhitzen. Dann Crevetten, Langustinen oder Gamberi rossi aufs Salz legen, Pfannendeckel drauf und durch das Salz hindurch die Krustentiere garen.

Wie lange dauert das?

— Ein paar Minuten. Es braucht ein wenig Erfahrung. Aber mittels Fingerdruck ist spürbar, wenn Crevetten & Co. gar sind. Die Krustentiere schmecken übrigens auch lauwarm, mit etwas Mayonnaise angerichtet. Jedoch unbedingt in der Pfanne servieren. Die Dinger auf Salz wirken auch optisch sensationell.

Haben Sie eine Alternative zu Fisch & Co. im Salz?

— Auch unser Alpstein-Geflügel schmeckt im Salz gegart hervorragend. Ein ganzes Poulet braucht aber eine Stunde im Ofen. Erst viel Hitze geben, dann runterdrehen. Wunderbar saftig wird es. Fleisch wird ebenfalls sehr zart. Es muss allerdings ein grosses Stück sein, ein Roastbeef etwa. Und sogar Gemüse kann im Salz gegart werden. Randen etwa eignen sich hervorragend.

ISABEL NOTARI