

Spargel mit Zander und Lorbeer Beurre-Blanc**Zutaten für 4 Personen**

Als Hauptspeise je 200 g Fischfilet pro Portion

- 7 %ige Salzlake
- geklärte Butter zum Konfieren

Für die Beurre Blanc

- 5 Schalotten
- weißer Teil von 3 Stangen Lauch
- 1 halbe Sellerieknolle
- Butter zum Anschwitzen
- 1 Tasse Noilly Prat
- 1 Tasse Pernot
- 2 Liter Geflügelfond
- 1 große Kartoffel geschält und gerieben
- 200 g Butter
- 5 Lorbeerblätter und 3 Zweige Estragon
- Kapernwasser

Für den Spargel

- 12 Stangen Spargel
- Zitrone, Salz, Essig und Holunderblütensirup für den Spargelfond
- Feingeschnittenes Schnittlauch

Zubereitung

Für die Beurre Blanc Schalotten, Lauch und Sellerie in Butter farblos anschwitzen. Mit Noilly Prat und Pernot ablöschen und kräftig einkochen lassen.

Geflügelfond und eine grob geriebene Kartoffel dazugeben und alles sprudelnd auf etwa 750 ml einkochen. Dabei den Topfrand stets sauberhalten und Schaum abschöpfen.

Eingekochten Fond in ein feines Sieb geben und abseihen. Die abgetropfte Flüssigkeit in einen Mixer geben und 200 g kalte Butter in Würfeln nach und nach zugeben, bis die Sauce weiß und aufgeschlagen ist.

4Fünf geschnittene Lorbeerblätter und einige Estragonblätter in die Sauce geben und zehn Minuten ziehen lassen. Beurre Blanc anschließend mit Salz und Kapernwasser abschmecken.

5Den Spargel schälen und aus den Schalen mit Wasser, Salz, Essig und Holunderblütensirup einen Fond kochen. Die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden und das untere Drittel abtrennen:

das wird nun auf einer Mandoline in sehr feine Streifen geschnitten und sofort in Eiswasser eingelegt, um eine gute Struktur zu bekommen.

Die oberen Teile des Spargels werden eine Minute im Spargelfond gekocht (nur simmernd, nicht sprudelnd) und anschließend halbiert. In einer Pfanne mit Olivenöl auf der Schnittseite braten, dabei die Stangen mit einem Topf beschweren, um schnell Röstaromen zu bekommen.

Den Zander für eine Viertelstunde in Salzwasser einlegen, anschließend trocken tupfen und in einer tiefen Pfanne mit geklärter Butter konfieren: Die Butter sollte maximal 60 Grad haben. Den Fisch so lange ziehen lassen, bis man mit einer Pinzette leicht hineinstechen kann.

Gebratenen Spargel und Zander auf einem Teller anrichten. Die rohen Spargelstreifen mit feingeschnittenem Schnittlauch mischen und auf den Fisch setzen. Beurre Blanc dazwischen angießen.

Guten Appetit!

Rezept: Dennis Kuckuck, Vendome, Bergisch-Gladbach

Redaktion: Monika Kophal

Autorin: Maike von Galen