

Hier und heute



Weißer Spargel mit Beurre Blanc, Fisch und Sushireis

Feine Aromen mit perfekter Balance: Julia Komp serviert weißen Spargel mit Fisch, Sushireis und einer Beurre Blanc mit Zitrusnote.

Rezept

Weißer Spargel mit Beurre Blanc, Fisch & Sushireis

von Julia Komp für zwei Personen

Zutaten Spargel

- 500 g weißer Spargel, geschält
- Salz
- Butter zum Braten, ca. 100 g

Zutaten Fisch (nach Wahl)

- 2 Portionen Seeforelle, Saibling, Forelle, Lachsforelle, Zander, Hamachi oder Loup de mer
- Salz, Pfeffer
- Traubenkernöl, Butter, Zitronensaft

Zutaten Beurre Blanc mit Zitrus und Umami

- 125 g Butter
- 3 Schalotten, fein geschnitten
- 200 ml Fischfond oder Gemüsebrühe
- 1 Schluck Noilly Prat oder Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- Abrieb von je einer Zitrone und einer Orange
- optional: Yuzu-Kosho, Soja oder Wasabi

Zutaten Sushireis

- 500 g Sushireis
- 500 ml Wasser
- 1 Stück Kombu-Alge (10×15 cm)
- Sushi-Essig: 6 EL Reissessig, 3 EL Zucker, 1 TL Salz

Zubereitung

Sushireis vorbereiten: Den Reis über Nacht einweichen, gründlich waschen, bis das Wasser klar bleibt. Mit Kombu zum Kochen bringen, dann 13 Minuten bei niedriger Hitze sieden lassen. Anschließend 10 Minuten nachziehen lassen. Kombu entfernen, mit vorbereitetem Sushi-Essig vorsichtig vermengen. Warm bei ca. 40 °C servieren.

Beurre Blanc: Butter in einem Topf schmelzen, bis sie goldgelb und leicht nussig ist. Schalotten hinzufügen, sanft garen. Lorbeerblatt zugeben, mit Noilly Prat ablöschen, sofort mit Fischfond aufgießen. Einige Minuten einkochen. Dann kräftig mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Zitrusabrieb und ggf. Yuzu-Kosho oder Wasabi abschmecken, final aufschäumen.

Fisch zubereiten: Filets salzen, pfeffern und mit Hautseite nach unten in kalter, gefetteter Pfanne langsam erhitzen. Haut knusprig braten, wenden, mit Butter und Zitronensaft glasieren. Der Fisch sollte innen noch glasig sein.

Spargel: Den Spargel knackig anbraten, mit Beurre Blanc dünn überziehen, dazu den gebratenen Fisch und lauwarmen Sushireis servieren.