

Gebratener Saibling an Rotweinbutter mit grünem Spargel

Kategorie	Fischgerichte
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	30 Minuten

Die Kombination von weissem Fisch und kräftiger Rotweinbutter ist sehr apart. Am besten verwenden Sie denselben Wein für die Sauce wie für's Kredenzen im Glas; zum Beispiel einen qualitativ hochstehenden Côtes-du-Rhône oder einen Pinot Noir.



Mise en place

1 Pfund grüner Spargel oder Wildspargel

300 g Saiblingsfilet mit Haut
Salz, Pfeffer

1 EL Butter
100 g Eschalotten, fein gewürfelt

2 dl Rotwein

1 dl Gemüsebouillon

1 Mokkalöffel Milerb-Fischmix

50 g eiskalte Butter

Zubereitung

Den Ofen auf 70°C einstellen, eine Platte mitwärmen. Den Spargel waschen, die Enden grosszügig entfernen. Dicken grünen Spargel schälen, Wildspargel so belassen. Einen Spargeltopf mit Wasser, einem Teelöffel Salz und einer Prise Zucker zum Kochen bringen und den Spargel auf den Punkt knackig garen. Mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und mit einem Stofftuch zugedeckt warm halten.

Spülen Sie den Fisch zuerst unter fliessendem Wasser ab und tupfen Sie ihn ganz trocken. Würzen Sie ihn erst danach.

Die Butter sanft erwärmen. Sobald sie aufschäumt, die Eschalotten dazugeben und unter dauerndem Rühren glasig dünsten.

dazugeben und um die Hälfte reduzieren.

beifügen und alles nochmals um die Hälfte einkochen lassen.

unterrühren.

in Flöckchen schneiden und mithilfe des Schwingbesens in die Rotweinsauce einarbeiten.

Zum Servieren einen Saucenspiegel in die vorgewärmten Teller giessen, den Fisch darauflegen und mit den Spargeln dekorieren. Weissen Reis dazu reichen.