

FLUSSBARSCH IN BÄRLAUCH-SAUCE

Zutaten:

2 Flussbarsche (Egli) à ca. 800 gr.
16 Köpfe von grünem Spargel

1 Bd. Bärlauch

0,2 l. Fischfond
0,2 l. süße Sahne
etwas Olivenöl extra vergine
0,1 l. Weißwein
Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Barsche möglichst bereits vom Fischhändler filetieren, nicht jedoch häuten lassen.

Den Fischfond mit der Sahne leicht cremig einkochen lassen.

Von den (gewaschenen) Bärlauch-Blättern die Stiele abzupfen – einige Blätter für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Blätter grob hacken und sofort mit einem guten Schuss Olivenöl (der Kontakt mit der Luft führt dazu, dass der Bärlauch oxydiert und seine frischgrüne Farbe einbüsst – ebenso angenehmer wie gewünschter Nebeneffekt: Das Öl verleiht der Sauce das «gewisse Etwas») und etwas der eingekochten Fisch-Sahne-Sauce in der Moulinette pürieren, durch ein Haarsieb streichen. Die restliche Sahne halbsteif schlagen.

Die Spargelspitzen knackig gar kochen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Filets salzen und pfeffern und bei nicht all zu großer Hitze in einer Mischung aus Olivenöl und Butter von beiden Seiten für ca. 6-8 Min. sanft braten.

Die geschlagene Sahne unter die (zuvor mit Salz und Pfeffer abgeschmeckte) Sauce ziehen.

Die Eglifilets auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Spargelspitzen sowie den restlichen Bärlauchblättern dekorieren.

Nach Belieben lassen sich dazu mit Spargelfarce gefüllte Tortelli sowie in Butter angeschwenkte Kaiserschoten, die zuvor blanchiert wurden, reichen.