

Karamellisierter Spargel

mit englisch gebratenem Schwertfisch und Hollandaise Espuma



Zutaten für 4 Personen:

600g Spargel
600g Schwertfisch
120g Risottoreis
50g Butter
50g Parmesan
0,2l Gemüsebrühe
0,1l Weißwein
1 Schalotte
1 Bund Bärlauch
Olivenöl

Für den Espuma:

200g geklärte Butter
2 Blatt Gelatine
3 Eigelb
0,2l trockener Weißwein
Puderzucker, Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Espuma Weißwein aufkochen und mit der eingeweichten Gelatine verrühren. Geklärte Butter mit Eigelb und Weißwein in einen Sahnesiphon geben und mit zwei Patronen Stickstoff aufschäumen. Siphon bei 50 Grad im Wasserbad warm stellen.

Schalotten und Risottoreis in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Bei milder Hitze unter Rühren köcheln lassen.

Spargel schälen, in Salz-Zuckerwasser bissfest kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Danach den gekochten Spargel der Länge nach halbieren und mit Butter und Puderzucker karamellisieren.

Bärlauch putzen und mit Olivenöl mixen. Risotto nach circa 18 Minuten zur Seite stellen, zudecken und quellen lassen. Nach zwei Minuten Butter und Bärlauchpesto unterheben.

Den Schwertfisch bei 45°C temperieren und von beiden Seiten anbraten. Zu guter Letzt mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Spargel gemeinsam mit dem Schwertfisch und dem Bärlauchrisotto anrichten. Den Espuma vor dem Servieren über den Spargel geben.

Guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier
Küchen- und Tischtextilien seit 1950

Gerd kastenmeier

Kastenmeier

Kastenmeier