

Wolfsbarsch mit grünem Spargel und Taleggio

Für zwei Personen

2 Loup de Mer à 150 g, entgrätet	1 Bund grüner Spargel	4 Kirschtomaten
1 Schalotte	3 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Zitrone
50 g Pinienkerne	40 g Butter	40 g Taleggio
20 ml Balsamicoessig, alter	20 ml trockener Weißwein	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Basilikum	Chiliflocken
Zucker, Mehl	Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Tomaten vom Strunk befreien und vierteln. Die Zitronenschale abreiben. Nur das untere Drittel des Spargels schälen und in gleichmäßige Stücke halbieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Den Taleggio-Käse in hauchdünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Spargel gemeinsam mit den Pinienkernen von allen Seiten leicht anbraten. Anschließend die geviertelte Tomaten, die Schalottenwürfel, je einem Thymian und Rosmarinzweig, etwas Zitronenabrieb sowie einer Knoblauchzehen hinzugeben. Anschließend mit dem Balsamico und dem Weißwein ablöschen und das ganze sofort aus der Pfanne nehmen. Die Kräuter und den Knoblauch aussortieren. Den Basilikum fein schneiden, darüber streuen, mit den Taleggioscheiben bedecken und im Backofen kurz gratinieren. Die Loup de Mer waschen, trocken tupfen, portionieren, auf der Hautseite leicht einritzen, mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle würzen und leicht mehlieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Filets nur auf der Hautseite mit der Butter, den übrigen Knoblauchzehen und je einem Thymian- und Rosmarinzweig knusprig braten. Das Spargelgemüse mit den Loup de Mer auf Tellern anrichten und servieren.

Fabian Frei am 11. April 2012