

# Altbier-Hecht mit überbackenem Spargel und Reibekuchen

## Für zwei Personen

2 Hechtfilets à 200 g	400 g Spargel	300 g Kartoffeln, fest
1 Limone	2 Eier	100 g mittelalter Gouda
125 g durchw. Speck	1 Bund Schnittlauch	150 g trockenes Toastbrot, weiß
3 EL Kartoffelmehl	250 ml Altbier	gemahlener Kümmel
süßes Paprikapulver	grober Pfeffer	Butterschmalz
Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salz-Kümmel-Wasser erhitzen. Den Spargel waschen, schälen und zu Portionsbündeln binden. Die Spargelbündel in das kochende Wasser geben und bissfest garen. In einem weiteren Topf die Hälfte des Altbieres erhitzen, einkochen und abkühlen lassen. Die Kartoffel waschen, schälen und reiben. Bei Bedarf mit einem Küchentuch die überschüssige Flüssigkeit abtupfen. Die Kartoffelraspeln in eine Schüssel geben und ein Ei unterrühren. Den Schnittlauch waschen und fein hacken. Mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Schnittlauch die Reibekuchenmasse würzen. Die Hechtfilets von allen Gräten befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend die Filets in zwei gleich große Stücke schneiden. Die Filetstücke mit dem Altbiersud bestreichen und mit dem Pfeffer und dem süßen Paprikapulver würzen. Den Speck würfeln und kurz in die Pfanne geben. Das abgekühlte Altbier mit dem Ei und den Semmelbröseln verrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Die Speckwürfel aus der Pfanne nehmen und das Butterschmalz in der Pfanne zerlassen. Die Hechtstücke hinein geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Die Filets aus der Pfanne nehmen und mit der Altbier-Crème die obere Seite bestreichen. Die Hechtfilets in den Backofen geben und für 15 Minuten fertig garen. Die letzten fünf Minuten die Hechtfilets im Backofen grillen. Den Gouda in Streifen schneiden. Den Spargel aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und das Küchengarn entfernen. Anschließend den Spargel in eine Auflaufform geben und die Goudastreifen darüber legen. Abschließend den Spargel kurz in den Backofen geben und grillen, bis der Käse die gewünschte Konsistenz erreicht hat und Farbe annimmt. Mit einer Kelle die Kartoffelmasse in eine Pfanne mit heißem Öl geben und die Reibekuchen von beiden Seiten goldgelb braten. Die Hechtfilets aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller anrichten. Die Speckwürfel darüber geben und zusammen mit dem überbackenen Spargel und dem Reibekuchen servieren. Mit etwas Schnittlauch und grobem Pfeffer garnieren.

Reiner-Volker Schunert am 25. April 2012