

Fisch-Pflanzerl, Spargel-Salat, Limetten-Hollandaise

Für zwei Personen

Für die Fischpflanzerl:

300 g Saiblingsfilet	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft	2 Eier	Butter
3 TL Sahnemeerrettich	1 Brötchen	80 g Semmelbrösel
½ Bund Dill	Sonnenblumenöl	Muskatnuss
1 Prise Zucker	1 Prise Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer

Für den Spargelsalat:

6 Stangen grüner Spargel	7 Stangen weißer Spargel	1 Tomate
2 Stangen Frühlingszwiebeln	2 Zweige krause Petersilie	3 EL Weißweinessig
3 EL Zucker	1 EL Salz	4 EL neutrales Pflanzenöl

Für die Limetten-Hollandaise:

4 Eier	1 Limette	100 g Butter
20 ml trockener Weißwein	1 Msp. Kartoffelstärke	1 Prise Zucker
1 Prise Salz	1 Prise weißer Pfeffer	

Für die Fischpflanzerl: Die Gräten vom Saiblingsfilet im V-Schnitt entfernen. Fisch fein würfeln. Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter glasig anschwitzen.

Brötchen würfeln und in 150 ml Wasser einweichen. Knoblauch abziehen und fein reiben. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Ei aufschlagen und trennen. Eiweiß anderweitig verwenden. Hälfte des Zitronensaftes mit Saibling, Schalotten, Knoblauch, Meerrettich, Eigelb und Ei in einer Schüssel vermengen. Eingeweichte Brötchenwürfel ausdrücken. Brötchenwürfel und Semmelbrösel zur Masse geben und vermengen. Muskatnuss reiben und eine Prise zur Masse geben. Dill abbrausen, trockenwedeln und Hälfte für Garnitur zurücklegen. Andere Hälfte kleinhacken und mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer zur Masse geben und verkneten. Mit feuchten Händen zu Pflanzerl formen. Pflanzerl in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl braten.

Für den Spargelsalat: Spargel schälen, Enden abschneiden und eine weiße Spargelstange beiseitelegen. In 1 L Wasser mit 1 EL Zucker und 1 EL Salz garkochen.

Spargel abgießen und Spargelwasser für Hollandaise (3 EL) und Salat (4 EL) aufbewahren. Gartens Spargel in mundgerechte Stücke schneiden.

Tomate waschen, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

2 EL Zucker, 4 EL Spargelwasser, Weißweinessig und Öl miteinander verrühren und mit Spargel, Tomate und Frühlingszwiebel vermengen.

Rohe weiße Spargelstange mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schälen, zum Salat geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, fein hacken, Salat damit garnieren.

Für die Limetten-Hollandaise: Eier aufschlagen und trennen. Eiweiß anderweitig verwenden. Butter schmelzen. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Andere Hälfte filetieren und für Garnitur beiseitelegen. Eigelbe, 3 EL Spargelwasser, Butter, Limettensaft, Kartoffelstärke und Weißwein in eine Schüssel geben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Über einem Wasserbad schaumig schlagen.

Die Fischpflanzerl auf Teller anrichten und mit Dillzweigen und Limettenfilets garnieren. Spargelsalat auf Teller anrichten. Limetten Hollandaise separat in einem Schälchen servieren.

Maximilian Maier am 30. Mai 2022