

# Steinbutt mit Kaviar-Soße und grünem Spargel

## Für zwei Personen

### Für den Steinbutt:

1 frischer Steinbutt, klein	3 Zitronen, Scheiben	250 g Butter
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Dill	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	Meersalzflocken	Weißwein
Salz	Pfeffer	

### Für die Kaviarsauce:

50 g Lachskaviar	3 Schalotten	1 Zitrone, Saft
3 Eier	250 ml Sahne	250 g Butter
1 EL Crème-fraîche	250 ml Weißweinessig	250 ml Weißwein
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Dill	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	3 Lorbeerblätter	10 Pfefferkörner
Salz		

### Für den Spargel:

4 Stangen grüner Spargel	50 g Butter	Salz
--------------------------	-------------	------

### Für den Steinbutt:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Steinbutt säubern und gut trocknen. Entlang des Rückgrats, der Flossen und am Kopf einen Einschnitt in die Haut machen. Ober- und Unterseite des Steinbutts mit grobem Salz bestreuen. Steinbutt auf mehrere Lagen Alufolie legen und die Kräuter darauf verteilen. Zitrone in Scheiben schneiden und mit ein paar Butterstücken ebenfalls dazugeben.

Alufolie um den Steinbutt herumfalten und den Weißwein darüber gießen.

Zum Schluss die Alufolie verschließen, sodass die Flüssigkeit in der Folie bleibt. Steinbutt im Ofen bei 180 Grad je nach Größe 25-35 Minuten garen.

### Für die Kaviarsauce:

Essig, Wein, Schalotten, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und die Kräuter, bis auf den Schnittlauch, in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Wenn alles um ein Viertel eingekocht ist, durch ein Sieb streichen und zurück in den Topf geben. Sahne hinzugeben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Mit Salz würzen und Schnittlauch und Kaviar dazugeben. Eier trennen und Eigelb in die Sauce einrühren.

Crème fraîche ebenfalls hinzugeben. Zitronensaft auspressen und Sauce nach Bedarf mit Saft abschmecken.

### Für den Spargel:

Spargel gründlich schälen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Salz und ca.  $\frac{1}{4}$  der Butter hinzugeben. Spargel zugedeckt 5-6 Minuten garen. Anschließend den Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und vor dem Servieren abtropfen lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Adam Haugsted am 30. September 2024