

# Felchen-Filet in der Kartoffel-Kruste auf Spargel-Ragout

**Für 2 Personen**

**Für das Spargelragout:**

300 g weißer Spargel	300 g grüner Spargel	200 ml Geflügelfond
2 Schalotten	1 Tomate	4 Bärlauchblätter
30 g Butter	80 g Sauerrahm	Salz, Cayennepfeffer
Zitronensaft	1 EL geschlagene Sahne	

**Für die Felchenfilets:**

4 neue Kartoffeln	Salz	2 Felchenfilets
Pfeffer	1 TL Thymianblättchen	1 EL Erdnussöl

Für den Spargel:

Vom weißen und grünen Spargel, die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Weißen Spargel ca. 10 Minuten in Salzwasser garen, grünen Spargel separat ca. 8 Minuten in Salzwasser kochen. Beide Sorten herausnehmen und abtropfen lassen. Geflügelfond Fond oder Spargelkochwasser etwa um die ein Drittel einkochen lassen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Tomate am Blütenansatz einritzen und ca. 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen. Tomate häuten, halbieren, entkernen. Tomatenfruchtfleisch fein würfeln. Bärlauch abspülen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Butter erhitzen, die Schalotten darin glasig andünsten. Den reduzierten Fond zufügen und aufkochen lassen. Sauerrahm zugeben und alles zu einer sämigen Sauce vermischen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Alle Spargelstangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in die Sauce geben. Tomatenwürfel und die Hälfte Bärlauch zugeben. Geschlagene Sahne unterheben. Nochmals kurz aufkochen und abschmecken.

Für die Felchenfilets:

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen schneiden und salzen. Felchenfilets in gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Kartoffeln mit dem Thymian mischen und die Fischfilets damit belegen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Felchenfilets mit der Kartoffelseite nach unten in die Pfanne legen und braten, bis die Kartoffeln eine goldgelbe Farbe haben. Die Filets wenden und weitere 2 Minuten braten. Spargelragout in die Mitte eines großen, tiefen Tellers geben, Felchenfilets darauf setzen und mit frischem Bärlauch garnieren.

Jörg Sackmann am 30. April 2013