

# Rahm-Spargel mit gebratenem Saibling

## Für 4 Personen

350 g weißer Spargel	350 g grüner Spargel	1 Bund Schnittlauch
500 ml Geflügelfond	1 TL Mehlbutter	250 ml Sahne
etwas Meersalz, Pfeffer	1 Prise Zucker	1 Prise Cayennepfeffer
4 Saiblingfilets mit Haut à 130 g	1 Spritzer Zitronensaft	ca. 3 EL Olivenöl
ca. 2 EL Butter	2 Zweige Kerbel	

Spargel schälen und die unteren holzigen Enden abschneiden (beim grünen Spargel reicht es, nur das untere Drittel der Spargelstangen zu schälen). Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Geflügelfond in einem breiten Topf zum Kochen bringen, Spargel darin etwa 5 Minuten kochen, dann herausnehmen. Den Fond um etwa 2/3 einkochen. Dann Mehlbutter unterrühren und etwa 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Sahne und Spargel zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Die Saiblingfilets auf der Fleischseite mit Salz und Zitronensaft würzen. In einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl den Fisch auf der Hautseite ca. 3 Minuten braten, Butter zugeben, wenden und 1 Minute weiter braten. Kerbel abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Den Rahmspargel in der Mitte der Teller anrichten, die Saiblingsfilets darauf geben und mit Kerbelblättchen garnieren.

Dazu passen selbst gemachte Kartoffelchips:

2 Kartoffeln, fest kochend,  
100 ml Pflanzenfett,  
etwas Salz, Pfeffer.

Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. In einer Pfanne mit heißem Pflanzenöl die Kartoffelscheiben goldbraun ausbacken. Dann mit einer Siebkelle herausnehmen und auf Küchentuch kurz abtropfen lassen. Kartoffelchips mit Salz und Pfeffer würzen.

Frank Buchholz am 27. April 2015