

Soufflierte Scholle mit mariniertem Spargel

Für zwei Personen

2 Maischollenfilets	200 g Lachsfilet, ohne Haut	250 g weißer Spargel
1 Schalotte	1 Knolle Sellerie	1 Stange Lauch
1 Karotte	1 Zitrone	1 Orange
1 Ei	100 g Butter	1 TL mittelscharfer Senf
300 ml Sahne	200 ml Fischfond	1 EL Weißweinessig
40 ml Pflanzenöl	Noilly Prat, Pernod	Lemon-Pfeffer, grobes Meersalz
Zucker, Salz		

Für die Farce den Lachs waschen und trocken tupfen. Anschließend in Würfel schneiden, die Sahne dazugeben und in das Gefrierfach stellen. Nachdem die Masse angefroren ist, mit Salz und Pfeffer würzen und pürieren, bis eine geschmeidige Farce entstanden ist. Das Ei und den Noilly Prat dazugeben und noch mal gut pürieren. Die Schollen waschen und trocken tupfen. Die Farce in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hautseite der Schollenfilets geben. Für den Sud den Sellerie und die Karotte schälen und in Streifen schneiden. Den Lauch putzen und ebenfalls in Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen und mit Noilly Prat, Pernod und dem Fischfond ablöschen. Mit Salz und Lemon-Pfeffer abschmecken. Die Schollenfilets auf die Gemüsestreifen geben und garen, bis der Fisch glasig und die Farce durchgestockt ist. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Zitrone und die Orange auspressen und den Saft mit Wasser mischen. Das Orangen-Zitronen-Wasser erhitzen und den Spargel darin für circa 7-8 Minuten blanchieren. Die Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und mit dem Senf, etwas Spargelwasser und dem Essig verrühren. Das Öl dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Schollenfilets mit dem Gemüse und dem Spargelsalat auf Tellern anrichten, mit Meersalz würzen und servieren.

Nelson Müller am 04. Mai 2012