

Steinbeißer im Speck-Mantel mit grünem Spargel

Für zwei Personen

2 Steinbeißerfilets, à 200 g	4 Scheiben Bacon	4 Scheiben Baguette
50 g Parmesan	1 kg grüner Spargel	2 Tomaten
1 Zitrone	2 Schalotten	1/2 Bund Basilikum
2 EL Pinienkerne	2 EL Butter	3 EL Olivenöl
4 EL weißer Balsamico-Essig	Zucker, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Spargel waschen, trocken tupfen und die Enden großzügig abschneiden. Wenn nötig, das untere Drittel schälen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und halbieren. Einen Topf mit reichlich Salzwasser, einer Prise Zucker und der halben Zitrone zum Kochen bringen. Den Spargel hineingeben und zugedeckt circa acht Minuten garen lassen. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin rösten. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Tomaten häuten, halbieren, entkernen, und ebenfalls fein würfeln. Das Basilikum waschen, trocken, tupfen und in feine Streifen schneiden. Einige Blätter für die Garnierung zur Seite legen. Den Parmesan reiben. Die Baguettescheiben in den vorheizten Backofen geben und anrösten. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Jeden Fisch mit zwei Scheiben Bacon umwickeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets darin von beiden Seiten circa zehn Minuten lang anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel aus dem Topf nehmen. Fünf Esslöffel Spargelsud entnehmen und in eine Schüssel geben. Mit dem Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl unterrühren, anschließend die Tomaten, die Schalotten, das Basilikum, den Parmesan und die Pinienkerne unterheben. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel zusammen mit dem Fisch anrichten. Die Marinade darüber träufeln und mit dem Basilikum garnieren. Das Baguette dazu reichen und servieren.

Horst Lichter am 20. Juli 2012