

Rotbarbe mit Austern-Soße und Spargel-Nudeln

Für 4 Personen

Spargelnudeln:

8 Stangen Spargel, weiß	8 Stangen Spargel, grün	120 g Spaghetti
Zucker	Salz	

Rotbarbe:

4 Rotbarbenfilets, a 100 g	100 ml Olivenöl	2 Zweige Thymian
4 Zehen Knoblauch	50 g Butter	Mehl
Pfeffer	Salz	

Austernsoße:

100 g Schalotten	50 ml Wermut	50 ml Weißwein, trocken
200 ml Fischfond	200 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche
1 Zitrone	2 g Piment-d'Espelette	8 Austern, Sylter Royal
1 Bund Estragon	Fischkarkassen	Butter, Kerbel

Spargelnudeln:

Den Spargel schälen. Anschließend mit dem Schäler dünne Streifen vom Spargel „weitschälen“ und mit Salz und Zucker marinieren. Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Die Spargelnudeln im entstandenen Fond dünsten.

Rotbarbe:

Die Rotbarbenfilets putzen und die Karkassen für die Soße aufbewahren. Die Filets würzen. Die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben und in Olivenöl mit Thymian, Knoblauch und Butter knusprig auf der Haut braten.

Austernsoße:

Die Schalotten schälen und klein schneiden. Mit Rotbarbenkarkassen in Butter ohne Farbe anschwitzen, mit Wermut und Weißwein ablöschen und vollständig einköcheln lassen. Durch ein Sieb geben. Mit Fischfond auffüllen und ebenfalls einköcheln lassen. Sahne und Crème-fraîche hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen und mit Piment d'Espelette in die Soße geben. Mixen und warm halten. Die geöffneten Austern und den gezupften Estragon in die Soße mixen und passieren. Die Soße darf jetzt nicht mehr aufkochen! Die Spargelnudeln zusammen mit der Soße und den Spaghetti anrichten. Die Rotbarbenfilets darauf setzen und mit Kerbel garnieren.

Mario Kotaska am 13. Mai 2011