

# Heilbutt auf zweierlei Spargel mit Butter-Schaum

## Für vier Portionen

### Für den Heilbutt:

4 Heilbuttfilets, à 100 g  
1 Zitrone (unbehandelte)  
Salz  
8 Stangen weißen Spargel  
1 Orange (unbehandelt)  
150 g Macadamianüsse, gehackt  
1,5 l Erdnussöl

12 Stangen grüner Spargel  
4 Zweige Estragon  
Pfeffer  
Salz  
600 ml Gemüsefond  
150 g Panko

30 g Butter, in Würfel  
100 ml Gemüsefond  
**Für den Spargel:**  
Zucker  
2 Eier  
50 g Mehl

### Für den Butterschaum:

2 Schalotten  
50 ml Noilly Prat  
1 Bund Estragon  
Pergamentpapier

100 g Butter, in Würfel  
400 ml Gemüsefond  
Honig  
Tacker

2 Limonen (unbehandelt)  
150 ml Sahne  
**Außerdem:**

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden.

Grünen Spargel, Butterwürfel, Zitronenabrieb und Estragon auf vier Bögen Pergamentpapier verteilen. Fisch darauf legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pergament nach oben falten, Seiten zusammenfalten, Gemüsefond einfüllen und mit dem Tacker die Seiten verschließen.

Im vorgeheizten Ofen auf einem Backblech circa zwölf Minuten garen.

Weißes Spargel schälen und die Enden abschneiden. Spargelstangen in einen Dämpfeinsatz legen und mit Salz und Zucker würzen. Orange in Scheiben schneiden und auf den Spargel legen. Gemüsefond in einem Dämpftopf erhitzen und den Spargel darauf bissfest, circa fünf Minuten, dämpfen. Anschließend aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Eier verquirlen. Macadamianüsse und Panko mischen. Spargelstangen in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in den Nussbröseln wenden. Im heißen Erdnussöl goldbraun frittieren. Herausheben, abtropfen lassen und salzen.

Limonen waschen, trocken tupfen, die grüne Schale fein abreiben. Limonen ganz schälen, so dass die gesamte weiße Haut entfernt ist und das Fruchtfleisch würfeln. Schalotten schälen und kleinwürfeln. In wenig Butter anschwitzen, Fruchtfleisch der Limone zugeben und mit Noilly Prat ablöschen. Verkochen lassen, anschließend Gemüsefond und Sahne zugeben und fünf bis zehn Minuten sämig einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, Limonenabrieb zugeben. Restliche Butter langsam zugeben und unterrühren.

Estragon zugeben, zehn Minuten ziehen lassen. Sauce passieren und schaumig aufmixen. Falls nötig mit etwas Honig verfeinern.

Grünen und gebackenen Spargel abwechselnd auf einem Teller anrichten. Den Fisch darauf legen und den Limonen-Estragon-Butterschaum zugeben.

Horst Lichter am 23. Mai 2015