

Spargel mit Zander und Lorbeer-Beurre-Blanc

Für 4 Personen

800 g Fischfilet	Salzlake, 7%	geklärte Butter
5 Schalotten	3 Stg. Lauch, weißer Teil	1 halbe Sellerieknolle
Butter	1 Tasse Noilly Prat	1 Tasse Pernot
2 L Geflügelfond	1 große Kartoffel	200 g Butter
5 Lorbeerblätter	3 Zweige Estragon	Kapernwasser
12 Stangen Spargel	Zitrone, Salz, Essig	Holunderblütensirup
Schnittlauch		

Für die Beurre Blanc Schalotten, Lauch und Sellerie in Butter farblos anschwitzen. Mit Noilly Prat und Pernot ablöschen und kräftig einkochen lassen.

Geflügelfond und eine grob geriebene Kartoffel dazugeben und alles sprudelnd auf etwa 750 ml einkochen. Dabei den Topfrand stets sauberhalten und Schaum abschöpfen.

Eingekochten Fond in ein feines Sieb geben und abseihen. Die abgetropfte Flüssigkeit in einen Mixer geben und 200 g kalte Butter in Würfeln nach und nach zugeben, bis die Soße weiß und aufgeschlagen ist.

Fünf geschnittene Lorbeerblätter und einige Estragonblätter in die Sauce geben und zehn Minuten ziehen lassen. Beurre Blanc anschließend mit Salz und Kapernwasser abschmecken.

Den Spargel schälen und aus den Schalen mit Wasser, Salz, Essig und Holunderblütensirup einen Fond kochen. Die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden und das untere Drittel abtrennen.

Das wird nun auf einer Mandoline in sehr feine Streifen geschnitten und sofort in Eiswasser eingelegt, um eine gute Struktur zu bekommen.

Die oberen Teile des Spargels werden eine Minute im Spargelfond gekocht (nur simmernd, nicht sprudelnd) und anschließend halbiert.

In einer Pfanne mit Olivenöl auf der Schnittseite braten, dabei die Stangen mit einem Topf beschweren, um schnell Röstaromen zu bekommen.

Den Zander für eine Viertelstunde in Salzwasser einlegen, anschließend trocken tupfen und in einer tiefen Pfanne mit geklärter Butter konfieren. Die Butter sollte maximal 60 Grad haben. Den Fisch so lange ziehen lassen, bis man mit einer Pinzette leicht hineinstecken kann.

Gebratenen Spargel und Zander auf einem Teller anrichten. Die rohen Spargelstreifen mit feingeschnittenem Schnittlauch mischen und auf den Fisch setzen. Beurre Blanc dazwischen angießen.

Dennis Kuckuck am 19. Juni 2026