

Spargel im Kalbskopf-Sud

Für 4 Personen

Spargel:

1 Bund Spargel	2 EL Butter	250 ml Kalbskopfschmorsud
2 Schalotten	200 g Kalbskopf, gepökelt, gekocht	2 cl Himbeeressig

Kartoffeln:

4 Kartoffeln, klein	2 Zweige Thymian	0,5 Zehe Knoblauch
0,25 Bund Blattpetersilie	Butter	Salz

Wolfsbarsch:

400 g Wolfsbarschfilet	1 EL Mehl	3 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	Butter	

Schmortomaten:

8 Kirschtomaten mit Rispe	Olivenöl	
---------------------------	----------	--

Spargel:

Den Spargel schälen und vierteln. In einem Topf mit Butter kurz anbraten und mit dem Kalbskopfschmorsud auffüllen. Den Deckel draufgeben und acht Minuten bei wenig Hitze fertig schmoren. Anschließend den Spargel herausnehmen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in den Sud geben. Diesen etwas einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren fein gewürfelten Kalbskopf sowie Himbeeressig hinzugeben.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar ziehen lassen, anschließend pellen und grob zerstampfen. Etwas Butter mit Thymian und Knoblauch aufschäumen und durch ein Sieb auf die Kartoffeln gießen. Die Petersilie hacken, hinzugeben und durchrühren.

Wolfsbarsch:

Den Wolfsbarsch portionieren und die Hautseite mehlieren. In eine Pfanne mit etwas Olivenöl von der Hautseite kross braten und wenden. Etwas Butter und Rosmarinnadeln hinzugeben und gar ziehen lassen. Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Schmortomaten:

Die Kirschtomaten häuten, auf einen Teller mit etwas Olivenöl setzen und im vorgeheizten Backofen zwölf Minuten schmoren. Den Spargel mit den Kartoffeln und dem Wolfsbarsch anrichten. Die Schmortomaten dekorativ auf den Tellern verteilen.

Tipp:

Zur Deko kann man einen Teil des Kalbskopfes in hauchdünne Scheiben schneiden und in heißem Fett ausbacken.

Alexander Herrmann am 13. Mai 2011