

Geräucherter Bachsaibling mit grünem Spargel

Für vier Portionen

Für den Bachsaibling:

4 Saiblingfilets	25 g Räucherspäne	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer	50 g Kräuter
4 große Holzspieße		

Für den Spargel:

16 Stangen grünen Spargel	8 Scheiben Parma-Schinken	16 Scheiben Lardo
Pfeffer, Pflanzenöl		

Für die Vinaigrette:

25 ml weißer Apfel-Balsamessig	25 ml Gemüsefond	1 EL Akazien Honig
Salz, Pfeffer	50g zerst. Macadamianüsse	50 ml Olivenöl
50 g Wildkräuter	50 g geputzten hellen Frisée	50 ml Erdnussöl

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und wellenförmig aufspießen. Den Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und die Räucherspäne gleichmäßig darin verteilen, so dass der Boden bedeckt ist. Thymian und Rosmarin ebenso zugeben. Den Einsatz mit Olivenöl bepinseln, die Röllchen darauf setzen und mit dem Deckel verschließen. Nun bei höchster Stufe auf den Herd stellen und die Späne zum Glimmen bringen. Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze komplett wegnehmen und den Fisch, je nach Geschmack und Intensität, 12 bis 15 Minuten räuchern. Durch die Hitze gart gleichzeitig der Fisch. Sobald der Fisch fertig gegart ist, mit den frischen Kräutern bestreuen. Das untere Ende des Spargels abschälen und circa einen Zentimeter der Enden kürzen. Die Blütenansätze entfernen. Den Schinken der Länge nach und mittig halbieren. Jeweils eine halbe Scheibe Schinken und eine Scheibe Speck leicht übereinander lappend, nebeneinander auflegen und den Spargel damit einwickeln. Die Grillpfanne erhitzen und den eingewickelten Spargel bei mittlerer Temperatur rundherum grillen bis der Schinken knusprig ist. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Vinaigrette alle Zutaten miteinander verrühren. Zum Servieren die gegrillten Spargelstangen nebeneinander auf die Teller legen und den Fisch hinzugeben. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren und auf dem Teller mitanrichten.

Johann Lafer am 17. Mai 2014