

Spargel im Sesam-Mantel, Saibling, Pak Choi, Hollandaise

Für zwei Personen

Für den Spargel:

10 St. weißer Spargel	3 Sch. Toastbrot	1 Ei
1 EL helle Sesamsaat	1 EL Schwarzkümmelsaat	3 EL Mehl
1 Prise Zucker	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Saibling:

2 Saiblingsfilets	Mehl, Olivenöl	Salz, Pfeffer
-------------------	----------------	---------------

Für die Limetten-Hollandaise:

25 g Schalotten	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb & Saft	1 Ei
50 g Butter	50 ml Wermut	$\frac{1}{2}$ TL Szechuan-Pfeffer
Salz		

Für den Pak Choi:

2 Mini-Pak-Choi	Butter	Salz
Pfeffer		

Für den Spargel:

Den Spargel schälen und die Enden ca. 1 cm breit abschneiden.

Reichlich Wasser in einem breiten Topf aufkochen, salzen und eine Prise Zucker hineingeben. Spargel ins Wasser geben, aufkochen und 2 Minuten offen kochen lassen. Spargel mit der Schaumkelle herausheben, auf einem Geschirrtuch abtropfen und abkühlen lassen.

Toastbrot entrinden, in grobe Stücke schneiden und im Multizerkleinerer fein hacken. Brotbrösel mit Sesam- und Schwarzkümmelsaat in einer länglichen Schale (passend für die Spargelstangen) mischen. Mehl ebenfalls in eine längliche Schale füllen. Ei mit 2 EL Wasser in einer weiteren länglichen Schale verquirlen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Spargelstangen zunächst in Mehl, dann in der Ei-Mischung und zum Schluss in der Sesam-Brot-Mischung wälzen. In der Pfanne mit etwas Pflanzenöl knusprig ausbacken. Auf einem Teller mit Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Saibling:

Die Haut der Saiblingsfilets längs einritzen und leicht mehlieren. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl zuerst auf der Hautseite anbraten bis diese knusprig ist. Fisch wenden und Pfanne vom Herd ziehen, den Fisch gar ziehen lassen.

Für die Limetten-Hollandaise:

Butter bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich die weißliche Molke am Boden des Topfes abgesetzt hat und die Butter klar ist. Butter dann durch ein sehr feines Küchensieb (z. B. Teesieb) in einen kleinen Topf gießen. Dabei darauf achten, dass die Molke im Topf bleibt. Geklärte Butter warm stellen. Limette heiß waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Dann Limette halbieren, den Saft auspressen und beiseitestellen. Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden.

Zusammen mit Wermut, Szechuan-Pfeffer und 100 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf ca. 80 ml einkochen lassen. Limettenschale unterrühren und Wermut-Reduktion beiseitestellen.

Wermut-Reduktion durch ein feines Küchensieb in einen Schlagkessel gießen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, 23 EL Limettensaft sowie $\frac{1}{4}$ TL Salz zugeben und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen 45 Minuten cremig-schaumig aufschlagen. Schlagkessel mit dem Wasserbad vom Herd ziehen, geklärte Butter nach und nach im dünnen Strahl zugeben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterrühren. Hollandaise mit dem Wasserbad beiseitestel-

len, gelegentlich umrühren.

Für den Pak Choi:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Pak Choi putzen, längs halbieren und auf der Schnittseite in der Butter leicht anbraten. Salz und Pfeffer hinzugeben und den Pak Choi wenden. Ca. 2 Minuten gar ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alissa Scheunemann am 26. April 2022