

Heilbutt, Zitronenschaum, Spargel, Spargel-Salat

Für zwei Personen

Für den Heilbutt:

2 Filets vom Schwarzen Heilbutt 1 Zitrone, Abrieb, Saft 100 g Butter
Zitronenpfeffer Salz

Für den Zitronenschaum:

1 Zitrone, Abrieb 1 Schalotte 100 g kalte Butter
50 ml Sahne 100 ml Weißwein 100 ml Gemüsfond
Sojalecithin Muskatnuss Salz, weißer Pfeffer

Für den Spargel:

250 g grüner Spargel Butter 1-2 EL Honig
Salz Pfeffer

Für den Spargelsalat:

150 g weißer, junger Spargel 100 g Wild-Erdbeeren 50 g Babyleaf-Mischung
1 Frühlingszwiebel 1 Limette, Abrieb 500 ml Gemüsfond
100 ml süßes Erdbeerpüree 1 TL Honig 1 EL Condimento Bianco
1-2 Zweige Zitronenverbene 1-2 EL Waldsauerklee 5 EL Zucker
2 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für den Chorizo-Crunch:

100 g Chorizo 5 EL Panko

Für den Heilbutt:

Die schwarze Haut vom Fisch entfernen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Fisch mit der Hautseite nach unten hineinlegen und behutsam glasig braten. Dabei immer wieder mit der heißen Butter arrosieren. Kurz vor Ende der Garzeit einmal wenden.

Fisch vor dem Servieren mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zitronenpfeffer und Salz würzen.

Für den Zitronenschaum:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in 1 EL Butter glasig anschwitzen.

Mit Weißwein und Fond ablöschen und 15 Minuten einkochen. Dann Sahne angießen, alles fein mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Zitronenabrieb, Muskat, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Direkt vor dem Servieren mit 2 EL kalter Butter und Lecithin aufmontieren, bis ein leichter Schaum entsteht.

Für den Spargel:

Grünen Spargel im unteren Bereich schälen und Enden abschneiden, dann in einer zweiten Pfanne in Butter braten, Honig hinzufügen und karamellisieren, bis er leicht Farbe bekommt aber noch knackig ist.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Erdbeer-Spargelsalat:

Spargel schälen, Enden abschneiden und anschließend in Fond mit Zucker und 5 EL Salz 3 Minuten bissfest blanchieren. Spargel in Eiswasser abschrecken und schräg in dünne Scheiben schneiden.

Erdbeeren putzen, in Streifen schneiden und im Erdbeerpüree einlegen.
Frühlingszwiebel putzen und fein schneiden. Babyleaf-Mischung putzen.
Salat mit Honig, Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und mit marinierten Erdbeeren, Spargel, Limettenabrieb, Zitronenverbene und Waldsauerklee toppen.

Für den Chorizo-Crunch:

Chorizo sehr fein hacken. Panko zugeben und beides im Backofen goldbraun rösten.

Luisa Wendt am 22. April 2025