

# Piccata von Lachsforelle, Spargel mit Schnittlauch-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Piccata:**

|                             |               |                    |
|-----------------------------|---------------|--------------------|
| 200 g Lachsforellenfilet    | 40 g Parmesan | 1 Ei               |
| $\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf | 1 TL Mehl     | 5 Blätter Estragon |
| mildes Chilisalz            | Muskatnuss    | neutrales Öl       |
| Pfeffer                     |               |                    |

**Für das Spargelgemüse:**

|                              |                      |                    |
|------------------------------|----------------------|--------------------|
| 150 g weißer Spargel         | 150 g grüner Spargel | 1 Zehe Knoblauch   |
| 1 Zitrone                    | 1 EL Butter          | 4,5 EL Gemüsebrühe |
| $\frac{1}{2}$ TL Puderzucker | 1 Scheiben Ingwer    | 1 Vanilleschote    |
| mildes Chilisalz             | Muskatnuss           |                    |

**Für den Schnittlauchdip:**

|                       |                                 |                     |
|-----------------------|---------------------------------|---------------------|
| 1 Zitrone             | $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch | 100 g Crème-fraîche |
| 100 g griech. Joghurt | 1 TL scharfer Senf              | 1 Prise Zucker      |
| mildes Chilisalz      |                                 |                     |

Für die Lachsforelle Ei und Senf in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Parmesan reiben, mit Mehl mischen und unter das Ei rühren. Mit Estragon, Chilisalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Lachsforellenfilet waschen, trocken tupfen und in vier gleich große Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne sanft erhitzen. Fischstücke nacheinander durch die Ei-Parmesan-Masse ziehen, etwas abtropfen lassen und in der Pfanne bei milder Hitze auf jeder Seite drei Minuten hell braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Spargelgemüse weißen Spargel schälen, Enden abschneiden, schräg in kleinere Stücke anschneiden und Spitzen halbieren. Grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, schräg in Scheiben schneiden und Spitzen ebenfalls halbieren.

Beide Spargelsorten bei milder Hitze in einer Pfanne ohne weitere Zutaten etwas andünsten, dabei Puderzucker darüber stäuben. Gemüsebrühe aufgießen, mit Backpapier bedecken und bei schwacher Hitze sechs bis acht Minuten bissfest garen. Anschließend Butter zum Spargel geben. Knoblauch abziehen und andrücken, Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Zitrone waschen und Streifen der Schale abschälen. Knoblauch, Ingwer, eine halbe Vanilleschote und Zitronenschale zum Spargel geben. Mit Muskatnuss und Chilisalz würzen. Ein paar Minuten durchziehen lassen. Knoblauch, Ingwer, Vanilleschote und Zitronenschale wieder entfernen.

Für die Schnittlauchsauce Zitrone halbieren und auspressen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Crème fraîche mit griechischem Joghurt, Senf und einem Esslöffel Zitronensaft verrühren. Eineinhalb Esslöffel Schnittlauch zugeben und mit Chilisalz und Zucker abschmecken. Piccata von der Lachsforelle auf zweierlei Spargel anrichten und mit Schnittlauchdip servieren.

Alfons Schuhbeck am 20. Mai 2016