

Peterfisch-Filet im Spinat-Blatt, Morchel-Spargel-Ragout

Für 4 Personen

Für den Petersfisch-Filet:

2 Petersfisch-Filets	200 g Zanderfilet	300 – 400 ml Sahne
2 cl Sherry, trocken	2 Zitronen, unbehandelt	1 Trüffel, klein, schwarz
20 Spinatblätter, groß	1 Bund Estragon	200 ml Fischfond
100 ml Weißwein	Butter	Salz
Tabasco	Muskatnuss	

Für den Morchel-Champagnerschaum:

2 Schalotten	150 ml Champagner	200 g Morcheln, frisch
200 ml Fischfond	100 ml Sahne	2 EL Stärke
Traubenkernöl	Butter	Zitrone, unbehandelt
Salz	Pfeffer	

Für Morchel-Spargelragout:

15 Stangen Spargel, grün	20 g Trockenmorcheln	50 g Butter
300 ml Gemüsefond	3 EL Zucker, braun	1 Zitrone, unbehandelt
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Saint Pierre-Filet:

Die Spinatblätter waschen und in reichlich Salzwasser kurz blanchieren und dann in Eiswasser abschrecken. Das Zanderfilet im Mixer so lange mit kalter Sahne mixen, bis eine schöne Farce entstanden ist. Die Haut der Zitronen abreiben, den Saft auspressen. Die Farce dann mit Salz, Muskatnuss, Tabasco, Sherry, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Den schwarzen Trüffel bürsten, würfeln und dann kurz in etwas Butter anschwemmen. Zusammen mit geschnittenem Estragon zur Farce geben. Die Spinatblätter eng und überlappend aneinander legen, etwas Farce darauf streichen und je ein Saint Pierre-Filet darauf setzen. Alles dann zu einem Päckchen formen und in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Weißwein und Fischfond aufgießen und dann bei circa 170 Grad acht Minuten garen lassen. Der Fisch muss innen noch glasig sein.

Morchel-Champagnerschaum:

Für die Soße die Schalotten würfeln, kurz in Öl anschwitzen und mit Fischfond und Sahne zusammen mit den im lauwarmen Wasser eingeweichten Morcheln stark reduzieren lassen. Den Saft der Zitrone auspressen. Dann mit Zitronensaft, Champagner und etwas Butter abschmecken und eventuell mit etwas Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Morchel-Spargelragout:

Den Spargel putzen und bissfest blanchieren, den braunen Zucker karamellisieren lassen. Den Spargel dazugeben und mit etwas Gemüsefond ablöschen. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und Butter abschmecken. Die Trockenmorcheln gründlich waschen und zum Schluss dazugeben. Das Spinatpäckchen in der Mitte durchschneiden und ein Stück auf dem Spargel-Morchel-Ragout anrichten. Die Soße nach einmal kräftig aufschäumen und arrangieren.

Alexander Herrmann / Digel am 06. Juni 2008