

Zander mit glasiertem Spargel und Basilikumschaum

Zutaten 4 Personen

4	Fischfilet(s) (Zanderfilets) mit Haut, jeweils ca. 150 - 180g
4 Prisen	Mehl, für den Fisch
3 EL	Öl, neutral, z. B. Rapsöl
1,2 kg	Spargel, weiß
2 EL	Butter
1 Prise(n)	Zucker
150 ml	Hühnerfond oder Gemüfefond, leicht gesalzen
800 g	Kartoffel(n)
150 ml	Fischfond
2 Spritzer	Weißwein
1 Spritzer	Wermut (Noilly Prat)
150 ml	Sahne
50 g	Butter, kalte
20 Blätter	Basilikum, sehr fein gehackt
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 40 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 25 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Kartoffeln schälen und je nach Größe in 20 - 25 Minuten gar kochen. Spargel schälen und 1 cm der Enden abschneiden. 2 EL Butter in einer breiten Pfanne, die alle Spargelstangen nebeneinander aufnehmen kann, schmelzen, Zucker zugeben, mischen und leicht karamellisieren lassen. Nun den Spargel dazu geben und mehrfach wenden, dabei leicht anbraten, ohne dass er bräunt. Nach etwa 2-3 Minuten die Brühe angießen, Temperatur so erhöhen, dass die Flüssigkeit in 8 - 10 Minuten eingekocht ist und der Spargel gegart wurde. Den Spargel dabei öfter wenden.

Fischfilets leicht auf der dreimal eingeritzten Hautseite mehlieren und auf dieser in Öl knusprig braten, dabei die nun nach oben zeigende Seite salzen und pfeffern. Nach 3 Minuten die Filets wenden, und die Pfanne von der heißen Platte ziehen. Noch etwa 2 Minuten nachgaren lassen.

Für den Basilikumschaum den Fischfond mit der Sahne auf fast 1 Viertel der Masse einkochen lassen. Zwischendurch den Weißwein und Noilly Prat zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufmixen. Nun die kalte Butter nicht mehr kochend einmontieren, nochmals aufmixen und zum Schluss das Basilikum unterrühren.