

## **FISCH UND SPARGEL: DAS IST FRÜHLING!**

### **Lachsforellenfilet gebraten an Kerbelschaum auf karamellisiertem Spargel**

**Für 2 Personen**

#### **Lachsforellenfilets**

2x 200 g Lachsforellenfilet  
2 Limetten  
Salz  
80 g Butterschmalz

Die Lachsforellenfilets mit Limettensaft und Salz würzen. In einer vorgeheizten Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten.

#### **Kerbelsauce**

½ Bund Kerbel  
0,4 l Sahne  
0,1 ltr. Noilly Prat  
0,1 ltr. Wasser  
30 g eiskalte Butterwürfelchen  
Salz, eine Prise Zucker

Den Kerbel, das Wasser und den Noilly Prat mit einem Pürierstab mixen. Die Sahne auf die Hälfte einkochen. Mit Salz und dem Zucker würzen. Die Butterwürfel schnell einrühren, um eine Bindung zu erreichen. Das Kerpelpüree unterziehen und mit dem Mixstab aufschäumen.

#### **Spargel**

1 kg Spargel, geschält, in ca. 4 cm große Stücke geschnitten  
etwas Butter  
2 cl weißer Balsamicoessig  
Salz, Puderzucker

Eine Pfanne auf mittlere Hitze vorheizen. Den Spargel in der Butter kurz anbraten. Mit Puderzucker und Salz karamellisieren. Ca. 6 Minuten garen und zum Schluss mit etwas Balsamico-Essig ablöschen.

Die Lachsforellenfilets auf dem Spargel anrichten. Mit der Kerpelsauce angießen und Kerbelblättchen dekorieren.

Als Beilage empfehle ich neue Kartoffeln.

Viel Erfolg und guten Appetit wünscht Ihnen

Robert Hecker  
Hecker's Fischkontor