

LECKER, LEICHT UND FRISCH DURCH DEN FRÜHLING!

Maischolle auf karamellisiertem Spargelsalat an Minzschaumsauce

Zutaten für 4 Portionen

4 Maischollen	30 g eiskalte Butterwürfelchen
2 Limetten	1,5 kg Spargel, geschält
50 g Mehl	80 g Butter
50 g Stärke	weißer Balsamicoessig
1/2 Bund Minze	ca. 50 g Zucker
0,2 l Riesling, halbtrocken	Salz, Pfeffer
0,4 l Sahne	

Zubereitung

Sauce:

Die Minze und 0,1 l Riesling mit einem Pürierstab mixen. Den restlichen Riesling mit der Sahne auf die Hälfte einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die eiskalten Butterwürfel schnell einrühren, um eine Bindung zu erreichen. Jetzt das Minzpüree unterziehen und mit dem Mixstab aufschäumen:

Spargelsalat:

Den Spargel in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Eine Pfanne auf mittlere Hitze vorheizen. Den Spargel in der Butter kurz anbraten, mit ca. 40 g Zucker und Salz karamellisieren. Ca. 6 Minuten garen und zum Schluss mit etwas Balsamico-Essig ablöschen.

Fisch:

Die Maischolle mit Limettensaft und Salz würzen. Mehl und Stärke mischen, den Fisch darin wenden und gut abklopfen. Backofen auf 160°C vorheizen. Die Schollen in einer vorgeheizten Pfanne anbraten. Die Schollen auf ein Backblech legen und im Ofen fertig garen.

Die Maischollen auf dem karamellisierten Spargel anrichten und mit der Minzsauce angießen. Als Beilage empfehle ich neue Kartoffeln und einen Riesling, halbtrocken von Thomas Rath

Viel Erfolg und guten Appetit wünscht Ihnen