

Spargelrezept von Rainer Behringer
dazu 2006er Grauburgunder Kabinett trocken

***Spargelsalat mit Tatar vom Schwarzwälder Saibling
und Orangen-Vanilleöl***

Für 4 Personen:

400 g frisches Saiblingsfilet, ohne Haut und Gräten (vom Fischhändler vorbereiten lassen), mildes Olivenöl, Limonenöl, 1 EL frisch gepresster Orangensaft, Fleur de sel, weißer Pfeffer aus der Mühle, 2 EL feingeschnittene Schnittlauchröllchen, 1 EL fein geschnittenes Basilikum.

16 Stangen weißer Spargel, geschält und knackig gekocht, weißer Balsamico, Olivenöl, 1 TL Schnittlauchröllchen, 1 EL Butter.

0,3 l frisch gepresster Orangensaft, 2 Vanilleschoten (halbiert, ausgekratzt), 2 Pimentkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 Zweig Thymian, 1 TL geschroteter weißer Pfeffer, 0,1 l Olivenöl.

Kerbel und kleine Basilikumblättchen.

Zubereitung:

Saiblingsfilet fein hacken, mit allen Zutaten vermischen, abschmecken, kühlen.

Spargel halbieren, die untere Hälfte in dünne Scheiben schneiden, mit Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Schnittlauch marinieren.

Orangensaft mit den Gewürzen dickflüssig einkochen, durch ein Sieb passieren, mit dem Olivenöl aufmixen und abschmecken.

Spargelspitzen in einer beschichteten Pfanne mit der Butter goldgelb anbraten, jeweils 4 Stangen im Fächer auf die Teller legen. Saiblingstatar nochmals mit Pfeffer und Salz aus der Mühle abschmecken, in einem Kreis mit ca. 5 cm Durchmesser am Spargel anrichten. Spargelscheiben mit ein wenig Marinade über die Stangen geben. Ein paar Fäden Orangen-Vanilleöl über den Teller ziehen, mit Kerbel und kleinen Basilikumblättern garnieren.