

Spargel-Fisch-Ragout

Zutaten:

500 g Spargel
1 Zwiebel
4 EL Butterschmalz
1 EL Mehl
100 ml Weisswein
200 ml Gemüsesuppe
125 ml Rahm
400 g Kartoffeln
4 Fischfiletstücke
1/2 TL Zitronenzesten
1/2 TL Zucker
1 Prise Muskat
1/2 Bund Petersilie
2 EL Butter
Salz, Pfeffer
2 Zweige Thymian



Zubereitung

Den Spargel nach Bedarf schälen und die holzigen Enden entfernen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen. Die Kartoffeln vierteln und die Zwiebel würfelig schneiden. 2 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin kurz andünsten. Dann das Mehl zugeben und etwas anrösten. Mit Wein ablöschen und etwas einreduzieren. Kartoffeln in Wasser bissfest kochen. Gemüsesuppe und Rahm zur Weinreduktion geben und einmal kurz unter Rühren aufkochen lassen. Die Spargelstücke hinzugeben und anschliessen ca. 15 Minuten abgedeckt sanft köcheln lassen. Mit Zitronenzesten, Zucker, Muskat und Salz und Pfeffer abschmecken. Butterschmalz zusammen mit dem Thymian in Pfanne erhitzen und die Fischfilets auf der Hautseite braten, bis diese knusprig ist. Den Fisch salzen und wenden. 2-3 Minuten in der Pfanne mit der Resthitze fertigkochen. Kartoffeln abgießen, Butter und Petersilie dazugeben und die Kartoffeln darin schwenken. Kartoffeln mit dem Spargelragout und dem Fisch anrichten.



Gemüse

