

lauwarmes Pescaccio von der Dorade

Zutaten

1 kg grüner Spargel
500 g Tomaten
Doradenfilets ohne Haut, ½ pro Person
200 ml Traubensaft, hell (Verjus)
2 TL Zitronensaft
250 g Butter
1 TL alter Balsamico
Salz, frischer gem. Pfeffer
Fleur de Sel
Frische Kräuter als Deko

Zubereitung

- Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden.
- In kochendem Salzwasser bissfest garen, herausheben, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Schräg halbieren.
- Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten, achteln und entkernen.
- Teller im Backofen bei 100°C heiß werden lassen.
- Traubensaft und Zitronensaft in einem kleinen Topf um ca. die Hälfte einkochen lassen.
- Butter zerlassen und köcheln, bis sie hellbraun ist.
- 10 EL abnehmen und in eine Pfanne geben (für den Spargel).
- Eingekochten Traubensaft zur restl. Butter geben und mit Balsamico abrunden.
- Doradenfilets waschen und trockentupfen, schräg mit einem feuchten Messer in dünne Scheiben schneiden.
- Teller aus dem Ofen nehmen, jeweils mit etwas Trauben-Butter bepinseln. Doradenfiletscheiben darauf verteilen. Mit übriger Trauben-Butter beträufeln, mit Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen.
- Die Butter in der Pfanne erhitzen, den Spargel darin unter Schwenken anbraten.
- Tomatenfilets untermischen. Salzen und pfeffern. Auf dem Fisch verteilen.
- Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.