

# Kabeljau mit Spargel

## Zutaten:

Für 4 Personen

### Weinschaum

200 ml halbtrockener Riesling,  
4 mittelgroße Schalotten,(100g)  
40g Butter,  
300 ml Sahne,

### Spargel

1000g grüner Spargel,  
1 naturbelassene Zitrone,  
1 Butter,  
Salz,  
Zucker,

### Fisch

4 Kabeljaufilet,(a 200 g)  
Salz,  
2 Mehl,  
weißer Pfeffer aus der Mühle,  
Rapsöl,

### Außerdem

40g Butter,  
Salz,  
weißer Pfeffer aus der Mühle,  
1/2 halbes Bund Dill,

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

- 1) Für den Weinschaum die Schalotten schälen, vierteln und fein hacken. Die Butter in einem mittelgroßen Topf erhitzen, Schalotten hinzufügen und zugedeckt fünf Minuten dünsten. Riesling dazugeben und auf etwa ein Drittel einkochen. Dann die Sahne in den Topf gießen und alles über kleiner Hitze um die Hälfte reduzieren.
- 2) Unterdessen die Spargelstangen putzen, am unteren Ende etwa einen Zentimeter abschneiden, die untere Stangenhälfte schälen. Zitrone unter heißem Wasser abbürsten und vierteln. Etwa eineinhalb Liter Wasser in einer nicht zu kleinen Kasserolle zum Kochen bringen, Spargelstangen vorsichtig einlegen, Zitronenviertel, die Butter eine Prise Salz und Zucker hinzufügen. Spargelstangen in zehn bis 15 Minuten nicht zu weich dünsten. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und zugedeckt warm stellen, Spargelsud zurückbehalten.
- 3) Kabeljaufilets salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben. Rapsöl in beschichteter Pfanne erhitzen, die Filets einlegen und in 10 bis 15 Minuten gar braten, dabei einige Male vorsichtig wenden. In der Zwischenzeit 100 ml Spargelsud zur reduzierten Weinschaumsosse gießen, zwei bis drei Minuten durchkochen, dann mit dem Mixstab glattrühren und anschließend die kalte Butter mit dem Schneebesen flöckchenweise darunterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 4) Dill kurz unter kaltem Wasser abbrausen, gut abtropfen lassen und im Küchentuch trocken schleudern, die Zweige von den Stengeln zupfen. Spargelstangen auf vier vorgewärmten Tellern anrichten, Weinschaumsosse noch einmal kurz mit Mixstab oder Schneebesen aufschlagen und darüberziehen. Je ein Kabeljaufilet daraufsetzen, mit Dill garnieren.

Die Kochrezeptesammlung von [www.dstumpf.de](http://www.dstumpf.de)