

## Goldbutt auf Spargeln mit Zitronenschaum

### Zutaten Für 4 Personen:

pro Person ca. 1365 kJ/326 kcal  
3 EL Weisswein  
1/2 Zitrone, nur Saft  
600 g Goldbuttfilets  
1 kg grüne Spargeln\*, unteres Drittel geschält  
Salzwasser, siedend  
3/4 TL Salz  
Butterflöckli  
1 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale  
1 EL Butter (ca. 15 g)  
1 Schalotte\* (ca. 60 g), fein gehackt  
1 EL Weissmehl (ca. 10 g)  
1 dl Weisswein  
1/2 Zitrone, nur Saft  
1 TL Salz  
1 dl Rahm, steif geschlagen  
1 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale

### Vor- und Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten  
Marinieren: ca. 30 Min.  
Garen im Ofen: ca. 20 Min.  
für eine ofenfeste Form von ca. 2 1/2 Litern, gefettet

### Zubereitung

Fisch: Weisswein und Zitronensaft verrühren, Filets beidseitig damit beträufeln, zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. marinieren. Spargeln: Schräg dritteln, im knapp siedenden Salzwasser ca. 10 Min. knapp weich kochen, 1 1/2 dl Spargelsud beiseite stellen. Spargeln abtropfen, in die vorbereitete Form verteilen. Fischfilets trockentupfen, salzen, mit der Hautseite nach innen zur Hälfte falten, auf die Spargeln legen. Butterflöckli und Zitronenschale darauf verteilen, 1/2 dl beiseite gestellten Spargelsud darüber giessen, mit Alufolie bedecken. Garen im Ofen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Schaum: Butter warm werden lassen, Schalotte beigeben, mit Mehl bestäuben, andämpfen. Wein, restlichen Spargelsud und Zitronensaft dazugiessen, aufkochen. Flüssigkeit auf ca. die Hälfte einkochen, durch ein Sieb in die Pfanne zurückgiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Sauce unter Rühren ca. 1 Min. köcheln, bis sie sämig ist, leicht abkühlen, salzen. Rahm und Zitronenschale darunter ziehen.

■ **Tipp:** Statt Wein Gemüsebouillon verwenden.