



www.gewuerzkarawane.de

Rotbarsch mit Spargel

Vorbereitung:

Das Fischfilet blättrig zerteilen. Den Spargel vorsichtig vom Kopf her schälen und eventuell die unteren, holzigen Enden entfernen. Den Kombu vorsichtig mit einem feuchten Tuch von eventuell vorhandenem Sand befreien. Dann den Seetang in einen halben Liter Wasser legen und darin kurz einweichen. Anschließend das Wasser zum Kochen bringen. Sobald es zu sieden beginnt, den Kombu entfernen. Das Katsuo-bushi in den Sud geben, einmal aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Die Brühe einige Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb seihen und mit Salz und Sojasauce abschmecken.

Zubereitung:

Wasser mit einem Schuß Essig zum Kochen bringen und den Spargel darin garziehen lassen. Die Fischfiletstücke salzen, kurz in Maismehl wenden und schnell in siedendes Salzwasser tauchen. Danach auf ein Sieb legen und abtropfen lassen. Anschließend werden die Fischstücke in einem Dämpfer vorsichtig gegart. Den Spargel aus dem Essigwasser nehmen und in der vorher zubereiteten Brühe weichdünsten. Die Sanshoblätter in eine Handfläche legen und kurz mit der anderen daraufschlagen. Dadurch wird das Gewebe zerstört und der feine Duft von Sansho kommt besonders zur Geltung.

Servieren:

Rotbarsch und Spargel werden in einer großen Schüssel angerichtet. Man gießt ein wenig Brühe darüber und dekoriert zum Schluß die Sanshoblätter darauf.

Zutaten:

- 400 g Rotbarschfilet
- 12 Stangen Spargel
- 10 x 10 cm Kombu
- 30 g Katsuo-bushi
- 1 TL Salz
- 1 TL Sojasauce
- 2 EL Maismehl
- 6 Sanshoblätter