

# Steinbutt mit Wildspargel

dg: sg-ssg

Eine Fisch-Spargel-Rotweinkombination, bei dem der Steinbutt seinen Wohlgeschmack gut entfalten kann.

4 Personen

200 g Steinbutt

Salz & weisser Pfeffer

1 Bund Dill, fein geschnitten

1 dl Chardonnay

Ofen auf 140 Grad vorheizen.

Steinbutt filetieren, salzen & pfeffern und mit dem Dill „panieren“.

Chardonnay in eine flache Gratinform giessen, Filets ohne Haut hineingeben und 15 Minuten bei 140 Grad im Ofen garen.

Inzwischen die Spargeln und die \*Barolosauce zubereiten.

## \*Sauce zu Fisch

1 Knobli, gehackt

2.5 dl Barolo

20 g Butterwürfel, kalt

1 EL Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

Knobli mit Barolo reduzieren, mit kalten Butterstücken montieren und mit TRADIZIONALE abschmecken.

## Spargeln

8 wilde oder feine grüne Spargeln

1 Schalotte, gescheibelt

5 dl Barolo

1 Thymianzweig

1 Lorbeerblatt

50 g Butter

Die Zwiebeln in 1 Kaffeelöffel Butter andünsten, Spargeln zugeben und mit dem Barolo ablöschen. Thymianzweig und Lorbeerblatt zugeben, 10 Minuten garen, danach - ohne Spargeln - reduzieren, passieren, Butter einschwingen und abschmecken. Spargeln wieder zugeben.

Die Spargeln mit ihrer Sauce auf 4 Teller verteilen, die Steinbuttflets mit der Barolosauce nappieren und anrichten.