



Kochrezepte vom BELLER HOF

Pfeffer-Thunfisch auf zweierlei Spargel mit Basilikum-Orangen- Hollandaise

Zutaten für 4 Personen:

4 Thunfischfilets à 150g, 300g geschälter weißer Beller Spargel, 300g geputzter grüner Beller Spargel, 1 Scheibe von einer unbehandelten Zitrone, 2 EL Butter, 150g Butterschmalz, 3 Eigelb, 3 EL Spargelfond, Saft von einer $\frac{1}{2}$ Orange, Salz, Pfeffer, 3 Basilikumblätter fein gehackt, Olivenöl, Steakpfeffer

Zubereitung:

Den Beller Spargel in kochendem Salzwasser mit der Zitronenscheibe und 1 EL Butter bissfest garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Spargelfond zur Seite stellen. Das Butterschmalz schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Die Eigelbe mit 3 EL kaltem Spargelfond und dem Orangensaft in einer Schüssel über Wasserdampf weißschaumig aufschlagen. Die Ei Masse nicht zu heiß werden lassen. Das Butterschmalz erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl vorsichtig unterschlagen.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackten Basilikumblätter unterrühren. Den Spargel im Fond mit 1 EL Butter erwärmen. Den Thunfisch mit etwas Salz und reichlich Steakpfeffer bestreuen und in einer sehr heißen Pfanne in reichlich Olivenöl auf jeder Seite etwa 30 Sek. braten. Der Kern sollte noch roh sein.

Den Thunfisch auf dem Beller Spargel anrichten und die Hollandaise dazu servieren. Dazu schmeckt ein kühles Glas Grauer Burgunder.

Guten Appetit!