



## Sankt-Petersfisch mit gebratenem grünem Spargel / Olivenölnage

Christian Bau, Schloss Berg, Perl-Nenning

### Zutaten:

2 Sankt-Peters-Fische à 1,4 kg  
600 ml Olivenöl  
je 1 Thymian- und Rosmarinzweig  
3 angedrückte Knoblauchzehen  
30 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

80 gr geriebener Parmesan

24 Stangen grüner Spargel  
40 ml Olivenöl  
30 gr geriebener Parmesan  
½ TL gehackter Kerbel  
Salz, Pfeffer

### Sauce:

200 ml trockener Weißwein  
500 ml heller Krustentierfond  
100 ml kalt gepresstes Olivenöl  
Salz, Cayennepfeffer

Für die Sauce den Weißwein um 1/3 einkochen, danach den Krustentierfond aufgießen und die Flüssigkeit auf ca. 120 ml einkochen. Durch ein feines Haarsieb passieren und mit Hilfe des Küchenmixers das Olivenöl in den heißen Fond einmontieren. Abschmecken und beiseite stellen.

Den Sankt-Petersfisch filetieren, die Haut abziehen und die Filets in die einzelnen Segmente teilen.

Eine Teflonpfanne erhitzen und darin gleichmäßig die Hälfte des geriebenen Parmesans einstreuen, Hitze reduzieren. Nach ca. 1 ½ bis 2 Minuten ist der Parmesan goldgelb geschmolzen, so dass man die Pfanne ganz vom Herd nehmen kann. Den Parmesanchip etwas abkühlen lassen und danach mit Hilfe einer Winkelpalette vorsichtig von der beschichteten Pfanne lösen. Den Parmesanchip warm halten. Den Vorgang wiederholen, so dass man mehrere größere Parmesanchip-Stücke erhält. Diese dürfen gerne auseinander brechen – man kann sie trotzdem dekorativ anstellen.





Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl kurz anbraten – danach in das auf 65° C temperierte Olivenöl legen (Kräuter und Knoblauch dazugeben) und ca. 4-5 Minuten gar ziehen lassen.

Unterdessen in zwei Teflonpfannen Olivenöl erhitzen und sowohl die Spargelspitzen als auch die Abschnitte getrennt voneinander ca. 2 ½ Minuten bei mäßiger Hitze ansautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss den restlichen Parmesan und den Kerbel einstreuen und nochmals durchschwenken.

**Anrichten:**

Nun alle Zutaten dekorativ auf 4 vorgewärmten Tellern arrangieren, mit der heißen Olivenölnage umgießen und die Parmesanchips dekorativ anlegen.

