



Saiblingsfilet auf Spargelragout mit Kräuterpesto

600 g Saiblingsfilet	unter laufendem kaltem Wasser abspülen, letzte Gräten mit einer Fischpinzette entfernen, trocken tupfen, in Portionen schneiden
Fleur de Sel weisser Pfeffer aus der Mühle	würzen, mit der Hautseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
20 g Butter	in einem Pfännchen schmelzen, über die Fische träufeln. Den Backofen auf starke Grillstufe (240-250°) stellen, die Fische während ca 5-6 Minuten im Backofen auf den Punkt garen, heiss auf dem Spargelragout anrichten, mit Kräuterpesto beträufeln

Spargelragout

500 g grüne Spargeln	rüsten, schälen, waschen, diagonal in ca 3 cm grosse Stücke schneiden
1 EL Butter	in einer Pfanne erhitzen
1 kleine Schalotte	in der Butter andünsten, Spargelstücke beifügen, mitdünsten
2 dl Fischfond	beifügen, solange köcheln lassen, bis die Spargeln weich sind, Sauce eventuell mit weissem Saucenbinder abbinden
1 dl Saucenrahm	dazu giessen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken

Kräuterpesto

frische Kräuter wie Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Oregano, Majoran, Bärlauch etc	in den Mixbecher geben
die nötige Menge Olivenöl	beifügen, das Ganze fein pürieren
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken