

# Viktoriabarsch auf grünen Spargeln

## Zutaten für 10 Personen

- 1 kg Viktoriabarschfilets
- 5 dl Weisswein
- 1 Zitrone
- ½ gehackte Zwiebel
- 30 grüne Spargeln
- 1 EL Salz, Zucker und Essig
- 500 gr Frische Champignons
- 1 dl weisser Balsamicoessig
- 1 dl Olivenöl
- Salat zum garnieren



## Zubereitung

Champignons kurz waschen, mit 2 dl Weisswein, Zitrone und Gewürz in zugedeckter Pfanne kochen. In Scheiben schneiden und im Fond ziehen lassen. Fond für Balsamicosauce zurück behalten.

Spargeln schälen und mit Salz, Zucker und Essig in kochendem Wasser weich sieden (ca. 10-15 Min).

Fischfilet portionieren, mit Zitronensaft, Gewürzen marinieren. Gehackte Zwiebel in Butter dämpfen mit restlichem Weisswein ablöschen, würzen und in eine Ofenform giessen.

Die Fischstücke in diesen Sud schichten, die Form mit Alufolie decken und im Ofen bei ca. 120°C pochieren. Vom Fond trennen und warmstellen.

Den Balsamicoessig, Fond vom Fisch und den Champignons gut vermischen, abschmecken.

Die Spargeln halbieren und mit dem Fisch und den Champignon (auf einem Salatblatt) anrichten und mit der warmen Balsamicosauce nappieren.