

**LOUP DE MER AUX ASPERGES BLANCHES ET VERTES, SAUCE  
 CURRY ROUGE ET ÉMULSION DE TOM KHA**

2 PERSONEN

Mörser  
 Stabmixer

**ZUTATEN**

**WOLFSBARSCHFILET**

- 2 Wolfsbarschfilet, à ca. 80 g, küchenfertig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Rapsöl

**SPARGEL**

- 4 Spargeln grün, unterer Drittel geschält, 2 cm vom Stiel entfernt
- 4 Spargeln weiss, geschält, 2 cm vom Stiel entfernt
- Salz
- Zucker

**CURRY ROUGE – 1 L**

- Sesamöl
- Zwiebel, geschält, fein geschnitten
- Ingwer, frisch, geschält, fein geschnitten
- Zitronengras, im Mörser grob zerstoßen
- Peperoncini rot, fein geschnitten
- Curry-Paste, rot
- Kokosnussmilch
- Limettensaft
- Fischsauce
- Palmzucker oder Rohrzucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

**TOM KHA – 1 L**

- Sesamöl
- Ingwer, frisch, geschält, fein geschnitten
- Zitronengras, im Mörser grob zerstoßen
- Peperoncini rot, fein geschnitten
- Tom-Kha-Paste
- Kokosnussmilch
- Limettensaft
- Fischsauce
- Palmzucker oder Rohrzucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

**ZUBEREITUNG**

**WOLFSBARSCH**

Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Rapsöl bei mittlerer Hitze auf der Hautseite während ca. 4 Minuten anbraten. Umdrehen und nochmals während ca. 2 Minuten weiterbraten, bis der Fisch schön glasig ist.

**Rezept von Franz W. Faeh und Silvio Wieland**  
 Fünf-Sterne-Superior-Hotel Gstaad Palace



**SPARGEL**

Die grünen Spargeln in kochendem Salzwasser knackig blanchieren. Die blanchierten Spargeln sofort im Eiswasser abschrecken. Für die weissen Spargeln einen Topf mit Salzwasser und wenig Zucker aufkochen. Die Spargeln in das kochende Wasser geben und kurz aufstossen lassen. Die Temperatur herunterdrehen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die blanchierten grünen Spargeln zugeben und im Wasser erwärmen, sofort servieren.

**CURRY ROUGE**

Die Zwiebeln, den Ingwer, die Peperoncini und das Zitronengras im Sesamöl andünsten. Die Curry-Paste zugeben und ca. 10 Minuten lang mitdünsten. Die Kokosnussmilch zugeben. Das Curry einmal aufkochen und am Siedepunkt während ca. 2 Std. köcheln lassen. Die Sauce mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Fischsauce und Zucker abschmecken. Mit frischem Limettensaft verfeinern.

**TOM KHA**

Die Zwiebeln, den Ingwer, die Peperoncini und das Zitronengras im Sesamöl andünsten. Die Tom-Kha-Paste zugeben und ca. 10 Minuten lang mitdünsten. Die Kokosnussmilch zugeben. Die Sauce einmal aufkochen und am Siedepunkt während ca. 2 Std. köcheln lassen. Die Sauce mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Fischsauce und Zucker abschmecken. Mit frischem Limettensaft verfeinern.