

## **Spargel mit Meeresfrüchten und Dorade**

4 Pfd. Spargel  
400 g Meeresfrüchte  
2 kleine Doraden (ersatzweise 4 -filets und 0,2 l Fischfonds)  
1 Fl. Weißwein  
2 Tomaten  
2 EL Kapern  
Salzpfeffer  
etwas gehacktes Fenchelgrün (ersatzweise Dill)

Spargel schälen, Enden abschneiden; beides aufheben. Fische filetieren, Abgänge aufheben. Wein aufkochen und Spargel und Meeresfrüchte darin in ca. 15 min fast gar kochen, rausnehmen. Abgänge (bzw. Fischfonds) zum Wein geben und bei starker Hitze weitere 15 min kochen, sauber absieben, würzen. Währenddessen unteres Drittel der Spargelstangen abschneiden, Rest in jeweils drei Abschnitte teilen. Gesiebte Brühe und Spargelenden nochmals ca. 15 min offen kochen, pürieren. Fischfilets in breite Streifen schneiden, zusammen mit den Spargelabschnitten, Meeresfrüchten, geschälten und gewürfelten Tomaten und Kapern in die Sauce geben und gar ziehen lassen; mit Fenchelgrün garnieren und mit weißem Reis oder frisch gebackenem Brot servieren.