

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Egli

im Rahmteig gebraten
mit Spargeln und
Cherrytomaten



Zutaten für 4 Personen

FISCH:
600g Filets ohne Haut
2 EL Bratbutter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

40g Butter zum Aufschäumen
1 EL Petersilie, gehackt
½ Zitrone, Saft und Schale

RAHMTEIG:
1 dl Vollrahm
4 EL Weissmehl
½ Zitrone, Saft und Schale
wenig Worcester-Sauce
Salz und Pfeffer aus der Mühle

GEMÜSE:
400g Spargeln
16 Cherrytomaten rot und gelb
20g Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Egli

im Rahmteig gebraten
mit Spargeln und
Cherrytomaten

Vorbereiten

FISCH:

Filets würzen.

RAHMTEIG:

Mehl und Rahm mischen, mit Salz und Pfeffer, Worcester-Sauce, Zitronensaft und geriebener Schale abschmecken. Filets im Rahmteig ca. 30 Min. marinieren.

GEMÜSE:

Spargeln in Salzwasser 4–5 Min. sieden und im Eiswasser abschrecken. Abtropfen und in längliche Stücke schneiden. Cherrytomaten halbieren.

Zubereiten

FISCH:

In der Bratbutter die Filets auf jeder Seite ca. ½ Min. goldbraun braten. Warmstellen.

GEMÜSE:

Spargeln und Cherrytomaten in Butter dünsten, würzen und warmhalten.

Anrichten

Kurz vor dem Anrichten Butter aufschäumen, Petersilie dazugeben, mit Zitronensaft und geriebener Schale abschmecken.

Gemüse auf Teller verteilen. Filets darauf anrichten. Die schaumige Petersilienbutter über die Filets giessen. Servieren.

Tipp

Für dieses Gericht eignet sich auch Zander.