



Empfehlung des Monats Mai 2020

Auf der Haut gebratener Meersaibling mit gegrilltem, grünem Spargel

Meersaibling

Meersaibling auf der Haut in Fassbutter 4 Minuten anbraten. Den Fisch umdrehen und bei ausgeschalteter Herdplatte in der Pfanne noch ziehen lassen.

Spargel

Den Spargel wie folgt zubereiten (auf dem Grill):

Den Spargel waschen und die Enden abschneiden.

Die Grillplatte auf 200 Grad erhitzen, mit Olivenöl einstreichen und den Spargel auf der Grillplatte platzieren.

Den Spargel von allen Seiten angrillen, bis er ein wenig Farbe annimmt. Dabei mit Zucker karamellisieren.

Kurz vor Ende der Garzeit mit Balsamico ablöschen.

Den Spargel auf einen Teller geben, mit Salz und Pfeffer würzen und den Meersaibling darauf anrichten.

Meine Zutaten kaufe ich, wie immer, frisch bei den Händlern auf dem Reutlinger Wochenmarkt. Vielleicht sieht man sich einmal an einem Samstag Morgen beim Einkaufen. Ich würde mich freuen.

Guten Appetit

Ihr Michael Bayer