



Kabeljau mit Bärlauch Mayonnaise

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

3 kg	Kabeljaufilets	1 Bund	Bärlauch
250 ml	Sonnenblumenöl	1	Ei
	Saft einer Zitrone	2 TL	Senf
2 Prisen	Pfeffer	1/2 TL	Salz
	Butter zum Anbraten	2 Bund	grüner Spargel
3 Schalen	Kirschtomaten		Pfeffer & Salz

Zubereitung

1. Von der Zitrone ein paar Zesten zum Dekorieren hobeln und den Saft auspressen.
2. Ei, Zitronensaft, Senf, Pfeffer und Salz in einen Mixer geben und ca. 1 Minute auf mittlerer Stufe emulgieren, dabei das Sonnenblumenöl langsam dazu geben.
3. Den Bärlauch hacken und mit zur Mayonnaise pürieren.
4. Die Kabeljaufilets in Stücke schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und in etwas Öl anbraten.
5. Spargel putzen, Enden abschneiden und in Stücke schneiden.
6. Tomaten vierteln und in etwas Butter mit Pfeffer und Salz anbraten. Alles auf einem Teller anrichten, mit den Zesten garnieren und servieren.