



## Gegrillter Seeteufel mit weißem Spargel

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

3,5 kg	Seeteufel	5,5 kg	Spargel
4 Bund	Kerbel	5	Schalotten
100 g	Butter	250 ml	Weißwein
1,3 L	Sahne	etwas	Speisestärke
	zum Abbinden	5	Zitronen
	Salz & Pfeffer		

### Zubereitung

#### Zubereitung

Die Seeteufelfilets portionieren.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser und zwei der Zitronen in Scheiben geschnitten zum Kochen bringen. Die trockenen Spargelenden des geschälten Spargels entfernen und ca. 7 Minuten im Salzwasser blanchieren.

Die Schalotten putzen und fein würfeln. In einem Topf in der Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Die Hitze reduzieren und mit Sahne auffüllen.

Den Kerbel grob schneiden und hinzufügen. Einige Blätter aufheben.

Dem Abrieb und Saft der restlichen Zitronen hinzufügen.

Die Sauce im Mixer fein mixen. Erneut aufsetzen, aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit Speisestärke abbinden.

Den Seeteufel salzen und in Öl scharf von allen Seiten anbraten und für 4 Minuten im Ofen bei 120°C glasig garen.

Zum Anrichten den Spargel und den Fisch auf Teller geben mit Sauce angießen und mit Kerbelblättchen garnieren.