

Kochen mit Klaus

Pangasius zu Spargel mit Bärlauchbutter

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, 1 Lauchzwiebel,
- 300 g TK-Pangasiusfilet, Pfeffer, Mehl, Klausis Bärlauchbutter

Zubereitung:

1. Fisch auftauen lassen, waschen u. trocken tupfen. Filets mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. kpl. in Mehl wenden.



2. Spargel ganz schälen u. Enden abschneiden. Spargel mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut im Dampfgarer ca. 25 Min. garen.



3. Pangasius in heißer Bärlauchbutter beidseitig knusprig anbraten.



4. Fisch u. mit Spargel zur Beilage anrichten. Bärlauchbutter auf den heißen Spargel geben.

Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren. Lecker!

