

Kochen mit Klaus

Spargel mit Bärlauchsauce zu Pangasius

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 500 g grüner Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, 1 kl. Zwiebel,
- Butter, 2 TK-Pangasiusfilets, 1 Pck. Fix für Lachs-Sahne Sauce,
- 250 ml Cremefine, Zitronenpfeffer, Mehl, 50 ml Weißwein,
- 30 g Bärlauch

Zubereitung:

1. Fisch auftauen lassen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Zitronenpfeffer bestreuen u. in Mehl wenden. Zwiebel abziehen u. fein würfeln.



2. Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden u. mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut im Dampfgarer ca. 20 Min. garen.



3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit Cremefine ablöschen, Fix einrühren u. mit Wein verlängern, aufkochen u. dicken lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Bärlauch fein hacken u. einrühren.



4. Den Fisch in heißer Butter beidseitig knusprig braten, mit dem Spargel, der Sauce u. der Beilage auf Tellern anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu Nudeln oder Reis servieren!

