



Seeteufelmedaillons in Spargelfond

4 Portionen

300 g Seeteufelfilet
12 Stangen grüner Spargel
2 Frühlingszwiebeln
60 g Butter
700 ml Spargelwasser
1 Schuss trockener Weißwein
Salz
Cayennepfeffer
etwas Kerbel

Köpfe (ca. 7 cm lang) von den Spargelstangen abschneiden und längs halbieren
Restliche Stangen schälen und in streichholzgroße Streifen schneiden
Von den Frühlingszwiebeln das meiste Grün abschneiden, Zwiebeln in dünne Ringe schneiden
Seeteufelfilet in Medaillons schneiden, diese ggfls. halbieren

In 20 g Butter die Spargelköpfe anbraten, leicht salzen, Mit etwas Spargelwasser ablöschen und garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Beiseite stellen. In 20 g Butter die Frühlingszwiebeln anschwitzen, die Spargelstreifen zugeben und weiter anschwitzen. Wenn das Gemüse Farbe annimmt, mit dem Spargelwasser auffüllen und garen, bis die Streifen weich sind. In der restlichen Butter die Seeteufelmedaillons braten. Salzen und mit ganz wenig Cayennepfeffer bestreuen. Mit etwas Wein ablöschen. Die Spargelspitzen zum Erwärmen mit in die Pfanne geben. Suppe auf Teller füllen. Spargelspitzen, Fisch und je einen Kerbelzweig dekorativ darauf anrichten.