

Thunfischfilet

mit grünem Spargel, Süßkartoffelgratin
und Bärlauch-Hollandaise



800 g Thunfischfilet
400 g grüner Spargel
400 g Süßkartoffeln
2 Eier
150 ml Weißwein
1 Schalotte
150 g Butter
200 g Parmesan
300 ml Milch

Knoblauch
Rosmarin
Bärlauch
Olivenöl
1 Limette
1 EL Honig
Zucker
Salz und Pfeffer
1 Msp. Senf

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de

Thunfischfilet

mit grünem Spargel, Süßkartoffelgratin und Bärlauch-Hollandaise

Süßkartoffeln waschen, schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Sahne mit 20g Butter, einer fein gehackten Knoblauchzehe, etwas Salz und Pfeffer aufkochen. Kartoffelscheiben und Parmesan hinzugeben, vermengen und dann in eine Auflaufform geben. Bei 175 °C ca. 35 Minuten im Ofen backen. Spargel waschen und in eine Marinade aus Olivenöl, Limettensaft, Honig, einer gehackten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer geben. Die Butter zu Nussbutter braten und abkühlen lassen. Den Weißwein auf ein Drittel reduzieren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eier trennen und Eigelb in eine Schüssel geben. Schalotten und eine halbe Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden, glasig anschwitzen und zum Weißwein geben.

Eigelb über einem heißen Wasserbad mit Senf schaumig aufschlagen. Langsam den Weißwein durch ein Sieb unter ständigem Rühren hinzugeben und Schüssel noch kurz über dem Wasserbad lassen. Anschließend vom Herd nehmen und mit der Resthitze arbeiten. Butter unter langsamen, ständigem Schlagen hinzufügen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Thunfischfilet in 4 gleich große Stücke schneiden, von beiden Seiten jeweils 30 Sekunden scharf anbraten. Vom Herd nehmen, Butter und Rosmarin hinzufügen und kurz ziehen lassen. Spargel kurz von allen Seiten leicht angrillen. Bärlauch fein hacken und in die Sauce Hollandaise geben.

Süßkartoffelgratin mit Thunfischfilet und Spargel anrichten und Sauce Hollandaise darüber geben.

Wir wünschen guten Appetit!