

Marlin im Kataifteig

mit karamellisiertem Spargel und Süßkartoffelpüree



Zutaten:

600g Marlin ohne Haut
3 Stk. Süßkartoffeln
1 große Zwiebel
1 Pck. Kataifteig
1 Bd. Spargel, weiß
100ml Sahne
200ml Weißwein

100ml Geflügelbrühe
Sesamöl, Sojasauce
Ingwernüsse
Öl, Butter
Blattpetersilie, Zitronenthymian, Knoblauch
Salz, Pfeffer, Zucker, Rosa Pfefferbeeren, Honig

Für die Marinade Ingwernüsse mit der Sojasauce und dem Sesamöl pürieren. Die Filets darin 30 Minuten marinieren, abtropfen lassen und mit den Kataifteig umhüllen.

Süßkartoffel und Zwiebel schälen und klein schneiden. In einem Topf mit Zitronenthymian und Knoblauch anschwitzen und mit Weißwein und dem Geflügelfond ablöschen. Weich kochen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Blattpetersilie zugeben und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Spargel schälen und in Rauten schneiden. Mit Butter und Zucker bei mittlerer Hitze anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Sahne und Rosa Pfeffer zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Filets in Öl ausbacken, bis der Teig knusprig ist, und im Anschluss noch in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad geben bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist. Filets zusammen mit karamellisiertem Spargel und dem Süßkartoffelpüree anrichten.

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

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



brinkmeier

Kostermehling

Kostermehling

Kostermehling