

# Lotte auf Spargel mit Bärlauchbutter

Kategorien: Fisch, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

2	kg	Frischer Spargel
6	Scheiben	Bayonner Landschinken
400	Gramm	Seeteufelfilet
		Salz
		Zucker

## *FÜR DIE BÄRLAUCHBUTTER*

---

120	Gramm	Junge Bärlauchblätter
1		Knoblauchzehe
1/2		Zitrone; den Saft
250	Gramm	Zimmerwarme Butter
10	Gramm	Salz
		Pfeffer aus der Mühle

## *FÜR DIE MARINADE*

---

8	Essl.	Olivenöl
1		Zitrone unbehandelt
1		Rote Chilischote
		Knoblauchzehe
		Salz und Pfeffer

## *UTENSILIEN*

---

Backpapier  
Klarsichtfolie

### Anleitung:

1. Bärlauchblätter mit kaltem Wasser abbrausen, und trockentupfen. Knoblauchzehe schälen und beides mit einem Wiegemesser grob zerkleinern. Zitrone auspressen. Alles zusammen mit der Butter in einem Mixer fein zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten auf ein Backpapier spritzen. In den Kühlschrank stellen.
2. Spargel schälen und 15 Minuten mit Salz und Zucker knapp weich kochen. In kaltes Wasser legen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
3. Schinkenscheiben der Länge nach nebeneinander auf Klarsichtfolie legen. Die Scheiben sollten jeweils zur Hälfte überlappen. Das Seeteufelfilet darauf legen und mit Hilfe der Folie eng einrollen. Darauf achten, dass die Folie nicht mit eingerollt wird. In 8 gleich große Medaillons schneiden, Folie entfernen.
4. Für die Marinade das Olivenöl in eine Schüssel geben, abgeriebene Zitronenschale und den Saft dazupressen. Chilischote aufschlitzen, Kerne entfernen und Schote in kleine Ringe schneiden. Knoblauchzehe hacken. Beides unterrühren. Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle dazugeben.
5. Spargel und Seeteufelmedaillons damit eine halbe Stunde marinieren. In einer Grillpfanne oder auf dem Grill zuerst den Spargel, dann die Medaillons bei guter Hitze braten. Dabei Spargel öfter wenden und immer wieder mit der Marinade einpinseln. Auf Teller verteilen und mit Bärlauchbutter servieren.

## **Lotte auf Spargel mit Bärlauchbutter**

Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann