



KAUFHAUS
Rauscher
• seit 1952 •

Fisch auf Spargel



Zutaten für 4 Portionen:

4 Fischfilets (Forelle, Dorsch, je nach Belieben)
Fischgewürz

750 g weißer Spargel
200 ml Milch
250 ml Schlagobers
1 EL Suppenwürze
4 EL geriebener Gouda
1 Spritzer Zitronensaft
Schnittlauch
Pfeffer

Zubereitung:

Spargel schälen, die Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden.

Für die Sauce Milch mit Schlagobers, der Suppenwürze und dem Spargel unter ständigem Rühren erhitzen. Kochen lassen, bis der Spargel fertig gegart ist. Immer wieder umrühren, damit sich die Milch nicht anlegt.

Fischfilets würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten anbraten.

Den geriebenen Käse in die Sauce geben. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken. Mit dem Fisch servieren.