






## Rotbarschfilet grillen

 Mittel  40 min  2 Personen

### Zutaten

- 300-500 g Rotbarschfilet mit Haut
- 50 g weißer Spargel
- 50 g Butter
- 200 ml Olivenöl
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Blattpetersilie
- 2 Schalotten
- 50 ml Aceto Balsamico
- 1/2 Zitrone
- Fleur de Sel
- 4 Kartoffeln
- 10 Cocktailtomaten
- 200 g Wildkräuter

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Den Spargel schälen, die Butter klären. Anschließend den Spargel auf ein großes Stück Alufolie legen, die braune Butter und Olivenöl darübergeben. Die Alufolie zu einem Päckchen verschließen und dieses auf den Grill legen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und auf den äußeren Rand des Grillrostes geben.

#### Schritt 02

Für die Vinaigrette Schnittlauch, Petersilie und Schalotten klein schneiden und Olivenöl dazugeben. Die Cocktailtomaten halbieren. Den Rotbarsch mit Fleur de Sel würzen und mit der Hautseite nach unten für 8-10 Minuten auf den Grill legen. Den Spargel in der Alufolie vorsichtig wenden.

#### Schritt 03

Olivenöl, Balsamico, Pfeffer, Salz und einen Spritzer Zitronensaft zu den geschnittenen Kräutern geben. Den Fisch nach 6 Minuten der Garzeit auf die Fleischseite wenden.

#### Schritt 04

Den Fisch und die Kartoffeln auf die Teller geben, die Spargelstangen samt der Flüssigkeit aus der Alufolie ebenfalls auf den Tellern platzieren. Die Vinaigrette auf den Spargel geben und den Fisch mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Wildkräutern garnieren und sofort servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür