

# Gebratene Spargeln und Seeteufel an Tomaten-Buttersauce

4-Personen

## Zutaten:

8	-	Seeteufelmedaillons, je ca. 40 gr.
2	-	EL Zitronensaft (1)
1	-	kg weisse Spargeln
1	-	Schalotte
1	-	Knoblauchzehe
2	-	Tomaten
1	-	dl Weisswein
¼	-	dl Sherry (1)
150	-	gr Creme fraîche
75	-	gr kalten Butter
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer. Schwarz aus der Mühle
einige	-	Tropfen Tabasco
einige	-	Tropfen Zitronensaft (2)
einige	-	Tropfen Sherry (2)
3-4	-	EL Oel zu Braten



## Zubereitung:

Den Fisch mit Zitronensaft beträufeln.

Die Spargeln grosszügig schälen, harte Stielenden wegschneiden, dann die Stangen leicht schräg in 4-5 cm lange Stücke schneiden.

Für die Sauce Schalotte und Knoblauch schälen und grob hacken. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen und ebenfalls grob hacken. Diese 3-Zutaten mit dem Weisswein aufkochen und auf grossem Feuer etwa 5-Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Sauce mit dem Stabmixer pürieren.

Die Tomatensauce mit Sherry und Creme fraîche aufkochen und auf grossem Feuer auf die Hälfte einkochen lassen.

Dann die Pfanne vom Feuer ziehen und die Butter in kleinen Flocken in die heisse Sauce rühren. Die Buttersauce salzen und mit Tabasco, Zitronensaft (2) und Sherry (2) abschmecken.

Bis zu Servieren warm stellen.

Nun in einer Bratpfanne etwas Oel erhitzen. Die Spargel darin auf mittlerem Feuer während 10-12 Minuten schwenkend braten, bis sie knapp weich sind.

Gleichzeitig die Seeteufelmedaillons salzen und pfeffern. In einer beschichteten Bratpfanne etwas Öl erhitzen und auf mittlerem Feuer rundum während ca. 5-Minuten braten.

Die Spargeln mit den Seeteufelmedaillons auf vorgewärmten Teller anrichten und mit Sauce umgiessen. Sofort servieren.

Wichtiger Hinweis -> Buttersauce warmhalten

Buttersaucen dürfen nach der Zugabe der Butter nicht mehr aufgekocht werden da diese sonst ausscheiden würde.

Um sie warm zu halten stelle man sie deshalb am besten in ein Wasserbad.

Pfanne mit Wasser aufkochen, vom Herd ziehen und die Schüssel mit der Sauce hineinstellen. Sauce mit Klarsichtfolie abdecken. Vor dem Servieren nochmals durchrühren.

Seeteufel: Brate den Seeteufen ja nicht zu heiss, da er sonst gerne zäh und trocken wird. Er ist perfekt, wenn er im Kern noch leicht glasig ist.

Dazu passt: Trockenreis oder Nudeln