

## **Forellenfilets auf Spargelsalat**

### Zutaten:

1 kg weißer Spargel  
1 Karotte  
2 Schalotten  
½ Stange Lauch  
100 ml „Holzkirchner Hell“  
2 Eßl Zitronensaft  
4 Eßl Olivenöl  
1 Eßl Honig  
500 g Forellenfilets ohne Gräten  
2 Eßl Butter  
1 Teelöffel Zucker  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie

### Zubereitung:

Den Spargel schälen und in Salzwasser mit je einem Teelöffel Butter und Zucker ca. 15 Minuten kochen.

Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Die Karotte und den Lauch putzen und in kleine Würfel schneiden.

Das Gemüse mit dem „Holzkirchner Hell“ ca. 2 Minuten kochen. Vom Herd nehmen, den Zitronensaft, das Öl und den Honig unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel in mundgerechte Stücke teilen und mit der Marinade mischen. Der Spargelsalat sollte ca. 1 Stunde ziehen.

Die Fischfilets mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Fisch bei geringer Hitze braten.

Die Fischfilets auf dem lauwarmen Spargelsalat servieren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Getränkertipp: „Holzkirchner Hell“ oder ein Silvaner aus Franken.

**Sieglinde Schneider, Sommelière, Bad Tölz**