

Bergwels auf Frühlingszwiebel- Spargel Ragout



mosers
BERGWELS

Zutaten für 2 Personen

- Welsfilet: ca.300g
- Spargel (weiß)
- Frühlingszwiebel
- Fisch- oder Gemüsefond
- Schlagobers
- Butter
- Weißwein
- Kräuter

Zubereitung

1. Frühlingszwiebel und geschälten Spargel in Stücke schneiden und in Butter anschwitzen.
2. Salzen, Pfeffern und mit Fond/Obers halb bedecken.
3. Im Ofen garen.
4. Die Welsfilets salzen, pfeffern und mit einem Würfel Butter auf das halb gegarte Ragout legen.
5. Wieder für ca. 10 min in den Ofen.
6. Die entstandene Flüssigkeit abgießen und mit etwas Spargel mixen.
7. Anrichten und genießen.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!
Weitere Rezepte gibt's auf unserer Homepage.

Bergwels
Rezept Tipp