

Gedünstete Limandesröllchen mit grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen

600 g Limandes

200 g grüner Spargel

1 Zwiebel

100 ml Weißwein

100 ml Fischfond

200 ml Sahne

50 ml Milch

25 g Butter / 25 g Mehl

Salz, Zitronenpfeffer

Für die Limetten-Schauwsauce

100 ml Weißwein

100 ml Fischfond

100 ml Sahne

1 kl. Zwiebel

4 Limetten

Mousseline

Salz, Pfeffer, Zucker

Zitronensaft

Zubereitung

1. Spargel putzen und blanchieren. Limandesfilet ausbreiten und mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und mit dem grünen Spargel füllen. Zwiebel würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Das Limandesröllchen dazu legen und mit Weißwein ablöschen. Sahne und Milch dazu geben. Das Ganze für 10 Minuten köcheln lassen. Vorsichtig die Röllchen auf einer Servierplatte geben, abdecken und dann in den auf 70 ° vorgeheizten Backofen warm stellen.
2. Aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen und mit dem Sud ablöschen und einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Limetten abreiben und auspressen.
4. Dann die Zwiebelwürfel anschwitzen und mit Weißwein und Fischfond ablöschen.
5. Ein wenig köcheln lassen damit der Fond einreduziert.

Guten Appetit!