



Bodensee Sandfelchen GIN

Das Braucht Ihr für 4 Personen ...

- 400g Felchenfilet
- 2 EL Zitronen Öl
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 2 cl Peter Prime Gin
- Salz und Pfeffer
- eine Handvoll Bärlauch

Für die Beilagen:

- 300 g Spargel
- 2 Stangen Frühlingszwiebel
- 2 Schalotten
- 6 Erdbeeren
- Erdbeer Essig
- Rapsöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Zucker

So wird's gemacht

Die Felchenfilets mit etwas Zitronensaft einreiben.

Die Zedernplanke wässern. Die Zedernplanke mit Öl einreiben, Pfeffer und Salzen, Zitrone und Orange fein drauf reiben, den fein geschnittenen Bärlauch drauf verteilen. Anschließend die Felchenfilets mit der Fleischseite nach unten auf die Planke legen, mit Gin beträufeln und bei ca. 180 Grad in den indirekten Bereich des Merklingers legen. Das Felchenfilet ist bei einer Kerntemperatur von 57-60 Grad genau richtig. Mit einem Thermometer überprüfen.

Den Spargel schälen und nun weiter den Spargel in Streifen schälen und zusammen mit den in 6stel geschnittenen Spargelköpfen in eine Cocotte geben, etwas Weißwein darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Merklinger kurz garen. Aus Erdbeeressig, Rapsöl etwas Zucker, Salz und Pfeffer eine leckere Salatsoße zubereiten. Salatsoße über den Spargel gießen, Schalotten und Frühlingszwiebeln in Scheiben bzw. Röllchen schneiden, Erdbeer sechsteln und alles zum Spargelsalat dazu geben vorsichtig mischen.

Den Fisch aus dem Ofen nehmen.

Die Felchenfilets mit dem Spargelsalat anrichten. Ich hab dazu einen Kresserisotto mit Feta Käse gemacht.