

# KABELJAU AUF GRÜNEM SPARGEL MIT AVOCADO-HOLLANDAISE

## Zutaten (2 Personen)

- 300 g Kabeljau
- 400 g grüner Spargel
- 1 Avocado
- ½ rote Chilischote
- ½ Zitrone
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Weissweinessig
- Salz/Pfeffer
- 1 Eigelb
- Etwas Olivenöl



## Zubereitung

Zitronensaft mit etwas Wasser und 1 EL Weissweinessig in eine Pfanne geben. Den grünen Teil der Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen.

Avocado aufschneiden, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch lösen und mit einem Eigelb in einen Mixer geben. Die Mischung aus der Pfanne dazu geben und ordentlich mixen. Eventuell noch etwas Wasser hinzufügen.

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in vier gleich große Stücke schneiden. Ordentlich von allen Seiten salzen.

Den weißen Teil der Frühlingszwiebel in dünnen Streifen schneiden und in Eiswasser geben. Chili ebenfalls diagonal in dünne Scheiben schneiden und auch ins Eiswasser legen.

Den Spargel von den holzigen Enden befreien.

Ca. 1 cm Wasser in die Pfanne füllen und zum Kochen bringen. Den Spargel reinlegen und den Fisch auf den Spargel setzen. Mit dem Deckel abdecken und ca. 4 Minuten dünsten.

Hollandaise auf dem Teller anrichten, Spargel darauf anrichten und den Fisch drauf setzen. Mit Frühlingszwiebeln und Chili anrichten. Mit Olivenöl beträufeln.