

# Seeteufel-Filet mit Spargel-Gemüse und Estragon-Sabayon

**Für zwei Personen**

**Für das Seeteufelfilet:**

2 Seeteufelfilets (ohne Haut) á 120 g	300 g grüner Spargel	25 g Butter
1 Zitrone	Zucker	weißer Pfeffer
Salz		

**Für die Zabaione:**

20 g Schalotten	2 Zweige Estragon	50 ml Weißwein, trocken
3 Eier	50 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone
Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen jeweils in die Mitte von zwei Backpapierbögen legen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Butter zerlassen, Zitronenschale unterrühren und über den Spargel geben.

Den Seeteufel rundum mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einem Estragonzweig auf den Spargel legen. Das Backpapier über dem Lachs zusammenfalten und die Enden wie ein Bonbon mit Küchengarnt abbinden. Die Päckchen im Backofen auf einem Rost etwa 15 Minuten garen.

Für die Estragon-Zabaione die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Den Estragon waschen und fein hacken.

Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Anschließend etwas Estragon dazugeben. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit Pfeffer würzen.

Zwei Eier trennen. Die Weißweinsauce durch ein Sieb passieren und im heißen Wasserbad mit den Eigelben und dem Ei zu einer cremigen Masse aufschlagen. Anschließend von der Kochstelle nehmen, weiterschlagen und das Olivenöl langsam einlaufen lassen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einer Prise Zucker würzen.

Das gedämpfte Seeteufelfilet mit Spargelgemüse und Estragon-Zabaione auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Brandt am 06. August 2015