

## Zanderfilet auf Spargelbeet



### Zutaten für 4 Personen

4	Zanderfilets (oder Lachsforellen-Filets) mit Haut je à ca. 150g
1 kg	grüne Spargeln
1	mittelgrosse Zwiebeln, fein gehackt
3 EL	Olivenöl
1 dl/100 ml	Gemüsebrühe
1 dl/100 ml	Weißwein
1,5 dl/150 ml	Rahm
1	Zitrone
	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch, Thymian

### Vorbereiten

1. Zanderfilets mit Küchenpapier trockentupfen, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz leicht würzen.
2. Spargeln putzen und in kleine Stücke schneiden

### Zubereiten auf dem Grill

1. Olivenöl in der Gusseisenpfanne erhitzen.
2. Zwiebeln kurz andünsten, Spargelstücke dazugeben und ebenfalls kurz andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsebrühe und Weisswein ablöschen. Rahm dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
3. Fischfilets in der Gusseisenpfanne beidseitig ca. 5 Minuten leicht anbraten.

### Anrichten

1. Spargeln in der Mitte des Tellers anrichten und Fischfilet drauf legen, mit etwas Schnittlauch und Thymian garnieren.

### Für den Gaskugelgrill

Trichter	Normalposition / Vulkanposition
Deckel	geschlossen/offen
Benötigtes Grillzubehör	Gusseisenpfanne
Vorheizen	5 Min. auf höchster Stufe 