

## Papilote vom Schollenfilet mit Spargel in Alufolie gegart und Radieschenvinaigrette

Zubereitung für 4 Personen

---

4 küchenfertige Schollenfilets, 70 - 80 g (ohne Haut)

10 g Ingwer

1 Knoblauchzehe

1/2 rote Chilischote

1 kleiner Bund Schnittlauch

20 ml Olivenöl

20 ml Sojasauce

24 Stangen weißer Bleichspargel

1 Zitrone

200 ml Geflügelfond

40 g Butter

Salz, Zucker

1/2 Bund Radieschen

10 g Akazienhonig

1/2 Zitrone

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

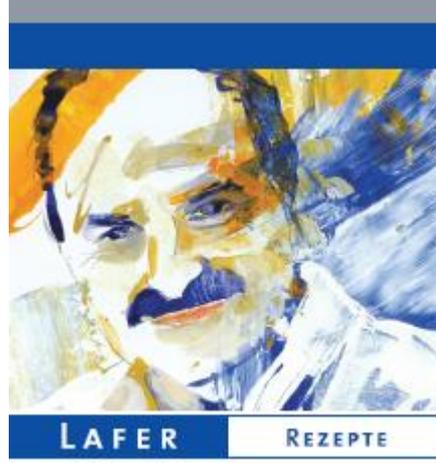
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



20 ml Rapsöl

Salz, Chili a. d. Gewürzmühle

2 Stangen Frühlingslauch

Alufolie

Die Schollenfilets waschen und trockentupfen. Ingwer und Knoblauch schälen, beides fein reiben bzw. hacken. Chilischote entkernen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Aus Olivenöl, Ingwer, Knoblauch, Chilischote, Sojasauce und Schnittlauchröllchen eine Marinade herstellen, die Schollenfilets darin wenden und abgedeckt bei Zimmertemperatur für 30 Minuten marinieren.

Den Spargel schälen, dabei die Spitzen aussparen und 1 cm der Enden abschneiden. Die Zitrone von der Schale befreien und in 8 gleich große Scheiben schneiden. Nun die Alufolie doppelt nehmen und 4 Päckchen herstellen bestehend aus jeweils 6 Stangen Spargel, 50 ml Geflügelfond, 2 Scheiben Zitrone. Je 10 g Butter darauf geben und mit Salz und Zucker würzen. Anschließend die quer liegenden Seiten übereinanderlappend einschlagen und die beiden kurzen Seiten aufrollen, so dass ein fest verschlossenens Päckchen entsteht.

Diese auf dem vorbereiteten Grill bei 140° - 160° C direkter Hitze mit Deckel 8 - 10 Minuten noch bissfest garen. Anschließend vom Grill nehmen und 2 - 3 Minuten ziehen lassen. Dann das Päckchen öffnen, die Spargelspitzen abschneiden, den Rest in schräge Stücke schneiden und den Spargelfond beiseite stellen.

Die eingelegten Schollenfilets mit der Hautseite nach innen aufrollen und jeweils auf ein Stück Alufolie (ca. 20 x 20 cm) legen. Restliche Marinade darauf verteilen und zu einem Säckchen verschließen. Auf dem vorbereiteten Grill bei 140° C indirekter Hitze mit Deckel 4 - 6 Minuten garen.

Für die Vinaigrette Radieschen waschen, von den Blättern befreien, achteln und beiseite stellen. Spargelfond, Honig, Zitronensaft und Öl miteinander verrühren und mit Salz und Chili aus der gewürzmühle abschmecken. Zum Schluss sämtlichen Spargel und die Radieschen zugeben, gut miteinander vermengen und nochmals abschmecken. Die Schollenfiletpäckchen leicht öffnen und mit Salz würzen. Frisch geschnittenen Frühlingslauch unter den Spargel mischen und beides zusammen servieren.

## FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR