

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. April 2024 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Spargel aus dem Ofen mit Saltimbocca vom Seeteufel und Salsa verde

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

8 weiße Spargelstangen
Ein paar Butterflöckchen
Puderzucker, zum Bestreuen
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen.

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Auf ein Backpapier legen, mit Butterflöckchen belegen und mit Salz und Puderzucker bestreuen. Zu einem Päckchen formen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen.

Für den Fisch:

2 Seeteufelfilets, ohne Haut
2 Scheiben Parmaschinken
2 Salbeiblätter
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Fisch in Klarsichtfolie wickeln und mit Hilfe eines Plattiereisens vorsichtig flachklopfen. Herausnehmen, mit Salbeiblatt und Schinken belegen und auf der Schinkenseite in einer Pfanne mit Öl braten. Wenden und ca. 1-2 Minuten nachziehen lassen.

Für die Salsa verde:

1 EL Anchovis
1 EL Kapern, in Salz eingelegt
½ Zitrone, Abrieb & Saft
1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter, Anchovis und Kapern feinhacken. Mit Olivenöl, Zitronensaft und Zitronenabrieb vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Sie können die Salsa verde in einem Glas mit Deckel ca. 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren und als Sauce verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Seeteufel** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand März 2024):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See und Portugiesische Küste (ICES 8.c, 9.a), Island (ICES 5.a), Bisaka (ICES 8.a-d), Stellnetze-Kiemennetze, Grundlangelinen
- 2. Wahl: Südostatlantik FAO 47: Südafrika, Grundschleppnetze