



Fisch

Tomate-Paprika mit Lachsforelle im Wasabi-Knuspermantel

Robert Heinzlmann ist Zwei-Hauben-Koch und Selfmade-Allgäuer. Im Familienbetrieb produziert er vegane Basissoßen, die die regionale und asiatische Küche miteinander verbinden. Im eigenen Restaurantbetrieb nutzt er sie zur Zubereitung seiner Gerichte.



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 40 Min.

Den Spargel auf ein Stück Alufolie legen, mit Salz, Zucker, etwas Zitronensaft und der Butter würzen und dann mit mehr Alufolie als Päckchen verschließen. Das Spargel Päckchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten im Ofen garen.

Auf einem Teller erst den Spargel anrichten, dann mit dem Curryschaum beträufeln und die Lachsforelle als Topping oben drauf. Guten Appetit.

Das Lachsforellenfilet leicht salzen und mit etwas Wasabi bestreichen, dann in den Frühlingsrollenteig einwickeln und in einer Pfanne knusprig ausbacken.

Jetzt die Heinzlmanns Tomate-Paprika Soße mit Kokosmilch mischen und mit einem Mixstab schaumig pürieren.

Für 2 Portionen

- 600 g Spargel weiß, geschält
- 300 g Lachsforellenfilet
- 50 g Butter
- 1/2 Flasche Heinzlmanns Tomate-Paprika
- 125 ml Kokosmilch
- Wasabi (aus der Tube)
- Frühlingsrollenteig (im Asia Laden erhältlich)
- Salz, Zucker