

# *Schweizer* **LandLiebeTV** *Rezept*

## *Ombre Chevalier (Bachsäbbling) mit Mandeln und grünen Spargeln*

**2 Bachsäbblinge, filetiert**

**Zitrone, Saft u. Abrieb**

**Salz, Pfeffer**

**2 EL Mehl**

**1 EL Olivenöl**

**4 EL Butter (1 EL, 2 EL und 1 EL)**

**2 EL Mandelblättchen**

**200 g grüne Spargeln**

**1 Prise Zucker**

**1 Zweig Cherrytomaten**

**400 g neue Kartoffeln**

**½ Tasse Petersilie**

Fischfilets mit Zitronensaft marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden.

Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen und die Filets beidseitig ca. 4 Min. braten, warmstellen.

Mandeln hellbraun anrösten, 2 EL Butter und Zitronenabrieb dazu geben und aufschäumen.

Auf die Fischfilets verteilen.

Von den Spargeln ca. 2 cm vom Ende abschneiden, schälen wenn nötig. In Salzwasser ca. 8 Min. knackig garen, danach in Butter schwenken und mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Tomaten kurz dazu geben, salzen.

Kartoffeln ungeschält halbieren, mit Olivenöl besprenkeln und im Ofen 20 Min. bei 180 Grad goldgelb backen. Am Schluss fein gehackte Petersilie und Salz dazu geben.