

Tomaten-Spargel-Salat mit Seeteufel

**Dieser Salat ist nicht nur eine Augenweide,
sondern auch eine Gaumenfreude.
Der Seeteufel krönt nicht nur den Salat,
sondern schmeckt auch herrlich nach Limette.**

Zutaten

10 grüne Spargeln
400 g Seeteufel
4 EL Limettenbutter
12 EL Olivenöl
4 EL Balsamico
Meersalz, Pfeffer
Basilikumstreifen

Zubereitung

Etwa 40 Minuten

- 1** Spargeln rüsten und in wenig Salzwasser ca. 4–5 Minuten al dente garen und mit kaltem Wasser abschrecken. Spargeln auf eine Länge von 10 cm kürzen und der Länge nach halbieren. Die Spargelabschnitte fein würfeln.
- 2** Seeteufel mit Salz und Pfeffer würzen und auf Backpapier legen. Limettenbutter darauf verteilen und zu einem Päckchen formen. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten garen.
- 3** Auf vier flache Teller je einen Esslöffel Olivenöl, einen halben Esslöffel Balsamico, Meersalz und Pfeffer geben und mit einem Küchenpinsel verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden und fächerförmig darauf anrichten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und die Spargelwürfel darauf verteilen.
- 4** Mit dem restlichen Olivenöl und Balsamico beträufeln. Die Spargelspitzen auf die Tomaten legen. Den Seeteufel darauf verteilen und mit Basilikumstreifen bestreuen.

Tipp

Für die Limettenbutter 50 g Butter mit ½ TL Meersalz und dem Abrieb einer ½ Limette verrühren.

