



## ***Gebratener Saibling (oder Forelle) mit Spargel, Tomaten und Zitrushüttenkäse***

Zutaten für vier Personen:

600g	Saiblings- oder Forellenfilet (zum Kochen vorab auftauen)
12 Stangen	Spargel weiß
8 Stangen	Spargel grün
6 Stk.	Kirschtomate rot
6 Stk.	Kirschtomate gelb
12 Stk.	Drillinge (kleine festkochende Kartoffel)
1 EL	Sesam weiß
½ Bund	Schnittlauch
1 Becher	körniger Hüttenkäse
1 Stk.	Zitrone
1. Stk.	Limette
2 EL	Butter
2 Zweige	Thymian
Salz, Puderzucker, Olivenöl	
Öl zum braten	

Wir bedanken uns bei Herrn Reis vom Restaurant Johannis für die tolle Unterstützung!