

# **Gebratener Seeteufel mit Tomaten-Kapern-Butter und gegrilltem, grünen Spargel und Avocado**

## **Menge für 4 Portionen**

- 500g Seeteufel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Avocados
- 230g grüner Spargel
- 2-3 reife Tomaten
- 2 EL Kapern
- Saft & Abrieb von 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Pommery Senf
- 100g Butter
- 2 EL Petersilienblätter

Den Seeteufel salzen und in der Grillpfanne von allen Seiten angrillen. In einer weiteren Pfanne Butter und Rosmarin mit dem angedrückten Knoblauch aufschäumen und den gegrillten Seeteufel in diese Pfanne geben. Im Backofen bei 150 Grad für ca. 10 Minuten glasig garen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen, in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Haut von den Tomaten abziehen, grob schneiden und zusammen mit gehackten Kapern, der Butter sowie Salz, Pfeffer und dem Saft und Abrieb von einer Zitrone langsam aufschäumen. Zum Schluss die gehackte Petersilie und den Pommery Senf einrühren.

Den Spargel mit Öl beträufeln, salzen und auf der Grillplatte von allen Seiten grillen, bis er bissfest ist und Röstaromen hat. Die Avocado schälen, in Spalten schneiden und ebenfalls für ca. 2 Minuten auf die Grillplatte legen.

Den Spargel und die Avocado zusammen mit dem aufgeschnittenen Seeteufel und der Kapernbutter servieren.