



Spargel, weitere Zutaten je nach gewünschter Variation

Fisch-Spargel-Variationen

Fisch zum Spargel? Schmeckt das?

Ja, es schmeckt köstlich. Es gibt wie immer beim Fisch vielfältigste Kombinationsmöglichkeiten. Ein schönes Kalbsschnitzel oder gekochter Schinken zum Spargel, das lasse auch ich nicht stehen. Aber probieren Sie es doch einmal mit Fisch. Hier ein paar schnelle Vorschläge:

Spargel mit Klassisch gebratenem Goldbarschfilet

Einfach das Fischfilet säuern, salzen, in Ei und Paniermehl wenden und in Butter braten

Spargel mit gedämpftem Kabeljaufilet - Ganz leicht und kalorienarm

Spargelschale in Salzwasser abkochen und durch ein feines Sieb geben, aufkochen lassen, einige Zitronenscheiben und etwas Liebstöckel dazu und das grätiefrei geschnittene Kabeljaufilet in den Sud geben, kurz aufkochen lassen und dann nur noch auf kleinster Flamme 4-5 Minuten ziehen lassen.

Spargel mit Schollenfilet in Eihülle

Schollenfilet säuern und salzen, in geschlagenem Ei wenden und in Butter mit etwas Öl braten. Fertig, schnell und lecker!

Spargel mit Maischolle Finkenwerder Art

Reichlich Butter und Öl in der Pfanne heiß werden lassen, die küchenfertig, gesalzenen und mehlierten Schollen dazu geben und braten. Nach dem Wenden Zwiebelwürfel und kleine Räucherspeckwürfel mit in die Pfanne geben und mitbraten. Beim Anrichten die Speck-Zwiebelstippe über die Kartoffeln und Spargel geben. Mit Krabbenfileisch ausdekorieren. Ein Genuss!

Spargel mit Rührei

Ganz leicht gebratenes Rührei, dazu passen hervorragend Räucheraalfilet, Gravedlachs oder Krabbenfleisch.

Unsere Markttermine:

Mittwoch	Hameln Salzhemmendorf	07.00 - 13.00 Uhr 08.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag	Eschershausen Hameln EDEKA Lemkestr. Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz	08.00 - 13.00 Uhr 07.30 - 18.00 Uhr 15.00 - 18.00 Uhr
Freitag	Bodenwerder Springe	07.00 - 13.00 Uhr 07.00 - 13.00 Uhr
Samstag	Hameln	07.00 - 13.00 Uhr

Fisch Meyer GmbH

Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail info@fisch-meyer.de