



## Spargel mit Bozner Soße und Doradenfilet

### Zutaten:

1kg Spargel  
p.P. 2 Doradenfilets  
2 Eier (gekocht)  
1TL Senf  
500g Kartoffeln  
100ml Öl  
Butter  
Zucker  
Salz  
Zitrone  
Pfeffer  
Chiliflocken



### Zubereitung:

Kochen Sie zwei Eier ab und lassen Sie sie etwas auskühlen.

Schneiden Sie die Kartoffeln in ungefähr gleich große Stücke und kochen Sie sie in einem Topf mit Wasser und Salz für ungefähr 8 Minuten ab.

Schälen Sie die Spargel. Befüllen Sie einen Topf oder eine hohe Pfanne mit Wasser. Geben Sie Salz, Zucker und Zitrone in das Wasser, erhitzen Sie den Topf und kochen Sie die Spargel darin. Wenn das Wasser aufkocht, nehmen Sie den Topf von der Hitze und lassen Sie die Spargel noch für etwa 15 Minuten darin ziehen, dann ist er verzehrfertig.

Die Bozner Soße:

Schälen Sie die abgekochten Eier. Halbieren Sie die Eier und nehmen Sie das Eigelb raus. Geben Sie das Eigelb in eine Schüssel. Hacken Sie Schnittlauch klein und geben Sie ihn zum Eigelb in die Schüssel. Geben Sie Senf dazu, würzen Sie mit Salz und Pfeffer und verrühren Sie alles gut. Wenn es zu trocken oder fest wird nehmen Sie etwas Flüssigkeit vom Spargelwasser. Zerdrücken Sie, wenn nötig das Eigelb mit dem Löffel. Rühren Sie bis Sie eine homogene Masse haben. Hacken Sie das Eigelb klein. Und geben Sie es zur Bozner Sauce dazu.

Würzen Sie die Doradenfilets und braten Sie sie in einer Pfanne aus. Geben Sie, wenn Sie möchten etwas Zitrone darüber.

Schütten Sie das Wasser von den Kartoffeln ab, richten Sie an und geben Sie etwas Bozner Soße und wenn Sie mögen Butter über die Spargel.  
Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.