

## **Eglifilet mit Tomaten-Spargelsalat von Erich Aeschlimann**

### **Zutaten für zwei Personen**

*Für die Eglis:* 6-8 Egli Filets  
Butter, Salz und Pfeffer

*Für den Tomaten-Spargelsalat:*

grünen Spargel  
rote Kirschtomate(n)  
gelbe Kirschtomate(n)  
rote Zwiebel(n)  
Limette(n)  
Honig  
Olivenöl  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Spargel waschen und trockentupfen. Die holzigen Enden großzügig entfernen und die Tomaten waschen, halbieren und vom Strunk befreien. Die rote Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Den Spargel mit etwas Olivenöl in einer heißen Grillpfanne etwa xxx Minuten garen. Dabei gelegentlich wenden, damit er von jeder Seite eine leichte Bräune bekommt. Den Spargel aus der Pfanne nehmen, halbieren und mit den Tomaten und den Zwiebelstreifen in eine Schüssel geben. Den Saft der Limette auspressen und zusammen mit dem Olivenöl über dem Salat verteilen. Alles miteinander vermengen. Mit dem Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Egli- Filets mit Mehl bestäuben und in Butter beidseitig kurz anbraten. Salz und Pfeffer dazugeben.