

# Kochen mit Klaus

## Gebratener Lachs mit Spargel auf Zitronenbuttersauce

### Zutaten: (Für 2 Personen)

- 300 g Lachs mit Haut, 400 g grüner Spargel, 1 Zwiebel, Zitronensaft,
- 2 Knobzehen, Salz, Zitronen-Pfeffer, Mehl, Petersilie, Butter, Öl,
- 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Zitronen-Buttersauce, Weißwein,
- Knoblauchpulver, Petersilie, Schnittlauch, 1 Pck. Finesse Zitrone

### Zubereitung:

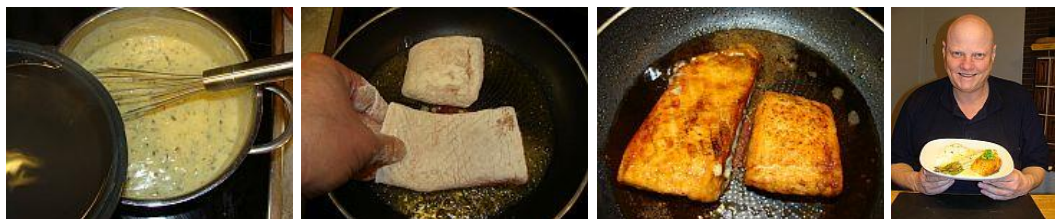
1. Fisch waschen, trocknen, quer in 2 gleich schwere Teile schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. alles rundum mehlieren. Vom Spargel das untere Drittel entfernen. Im Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft ca. 18 Min. garen.



2. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln u. in Butter andünsten. Kochcreme einrühren, Fix u. Weißwein einrühren. aufkochen u. einköcheln lassen. Mit Salz, Zitronen-Pfeffer, Finesse, Knoblauchpulver u. Kräutern würzen. Mit Spargelsud verlängern.



3. Lachs in heißer Butter u. Öl allseitig knusprig anbraten. Mit Spargel, der Sauce zur Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Salzkartoffeln servieren*

