

Kochen mit Klaus

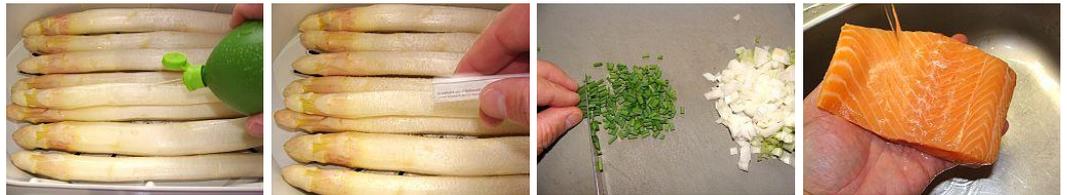
Gebratener Lachs mit Spargel

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Salz, Pfeffer, Limettensaft, Zucker, Butter,
- 300 g norwegisches Lachsfilets (mit Haut), 2 Lauchzwiebeln,
- 2 EL Schnittlauch, 250 ml Hollandaise light

Zubereitung:

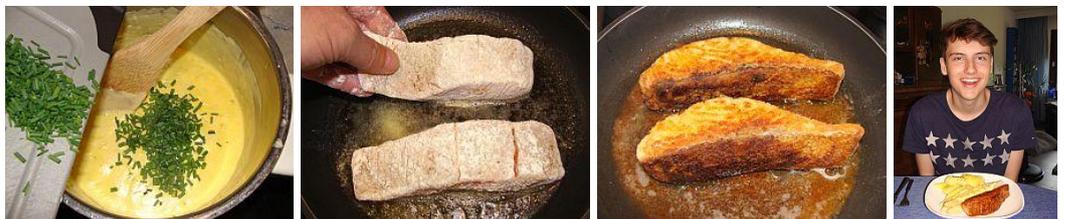
1. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden. Zwiebelweiß fein schneiden (Zwiebelgrün anderweitig verwenden). Lachs waschen, trocken tupfen. Die Oberseite mit Limettensaft beträufeln, salzen, pfeffern, halbieren u. rundum mehlieren. Spargel im Dampfgarer mit Salz, Limettensaft u. Zucker ca. 25 Min. garen.



2. Zwiebeln in Butter andünsten. Hollandaise zugeben u. erwärmen. Mit Wein verlängern, aufkochen bis eine sämige Sauce entstanden ist. Salzen, pfeffern u. Schnittlauch einrühren.



3. Lachs mit der Hautseite nach unten in heißer Butter knusprig anbraten, dann auf allen anderen Seiten weiterbraten. Lachs mit Spargel, Beilage u. Sauce anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren!



Erstellt von Klaus am 15.06.2018