

Kochen mit Klaus

Lachs zu Spargel mit Zitronenbuttersauce

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 300 g Lachs mit Haut, 400 g grüner Spargel, 1 Zwiebel, Zitronensaft,
- Salz, Zitronen-Pfeffer, Mehl, Petersilie, Butter, Öl, 250 ml Cremefine,
- 1 Pck. Fix für Zitronen-Buttersauce, 100 ml Weißwein, Petersilie,
- 1 Pck. Finesse Zitronenabrieb

Zubereitung:

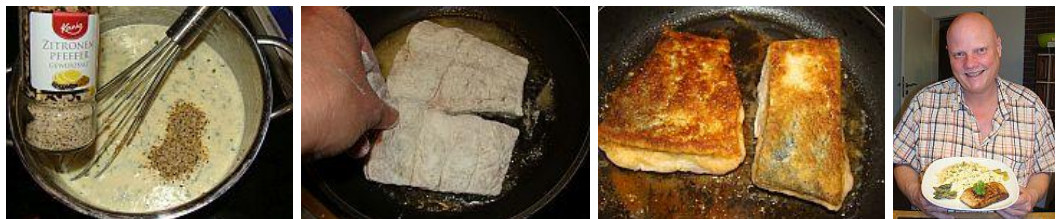
1. Fisch waschen, trocknen, quer teilen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. alles rundum mehlieren. Vom Spargel das untere Drittel entfernen. Im Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft ca. 18 Min. garen.



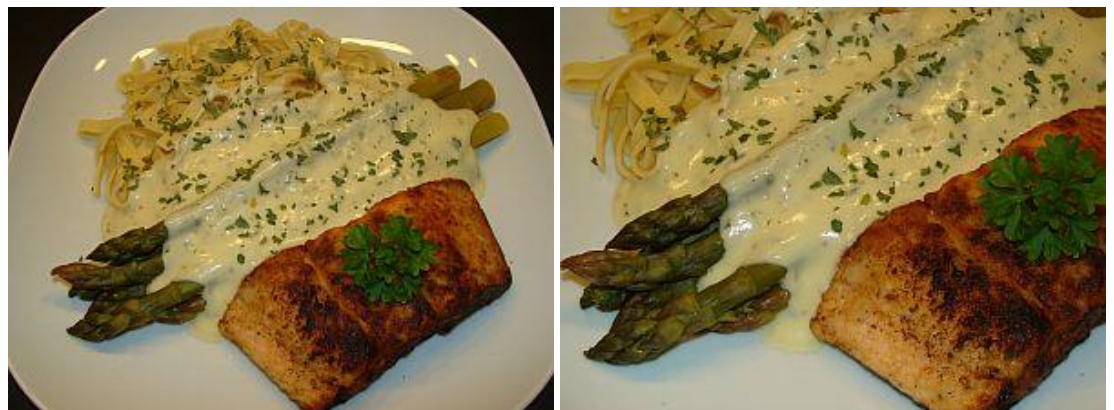
2. Zwiebel abziehen, fein würfeln u. in Butter andünsten. Kochcreme einrühren zugießen, Fix u. Weißwein einrühren. Sauce aufkochen u. etwas einköcheln lassen. Mit Salz, Zitronen-Pfeffer, Finesse u. Petersilie würzen. Mit Spargelsud verlängern.



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



Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln servieren



Erstellt von Klaus am 27.05.2024