

Kochen mit Klaus

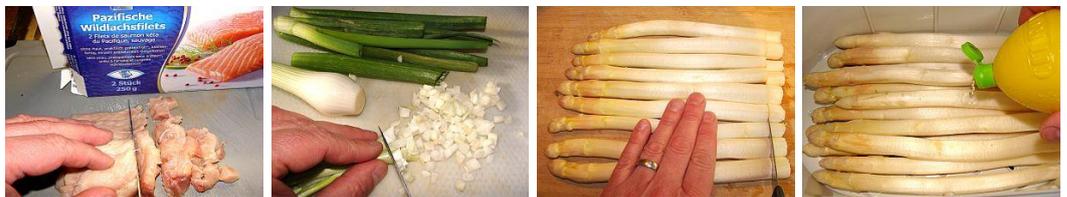
Spargel mit Lachs-Zitronen-Sauce

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 125 g TK-Wildlachs, 500 g weißer Spargel, 3 Lauchzwiebeln Salz,
- Zitronensaft, Zucker, Butter, 1 Pck. Fix für Zitronen Butter Sauce,
- Pfeffer, 250 ml Cremefine, 1 EL helle Sauce, Petersilie, Dill

Zubereitung:

1. Lachs auftauen lassen, trocknen u. würfeln. Zwiebelweiß klein hacken, -grün in Ringe schneiden. Spargelenden abschneiden, Spargel ganz schälen u. in einem Dampfgarer 20-25 Min. mit Salz, Zucker u. Zitronensaft gewürzt garen. Spargelsud aufheben.



2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit Cremefine ablöschen. Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen, Lachs unterheben u. bei kleiner Hitze 10 Min. köcheln lassen. Mit Spargelsud zu einer sämigen Sauce verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft u. Zucker abschmecken. Kräuter einrühren.



3. Spargel zur Beilage u. reichlich Sauce bedeckt servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Spaghetti reichen.



Erstellt von Klaus am 15.05.2015