

Kochen mit Klaus

Spargel zu Lachs & Bärlauch-Hollandaise

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 500 g grüner Spargel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker, Bärlauch,
- 300 g norwegisches Lachsfilets, 3 Lauchzwiebeln, helle Sauce,
- 300 ml Hollandaise légère, 80 ml Weißwein, Butter

Zubereitung:

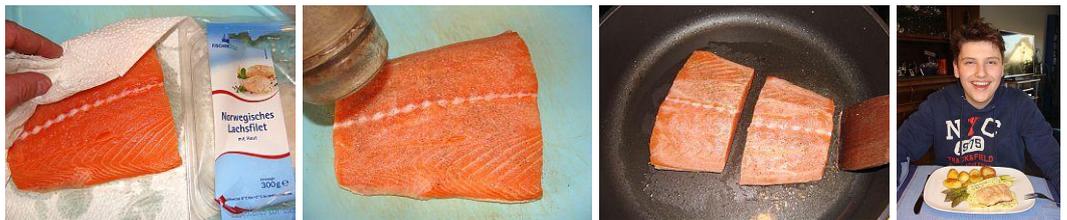
1. Lauchzwiebelweiß klein würfeln, -grün in Ringe schneiden. Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Spargel im Dampfgarer mit Salz, Zitronensaft u. Zucker 18 Min. garen (Sud aufheben).



2. Zwiebeln in Butter andünsten. Hollandaise zugeben u. erwärmen. Mit Wein verlängern, aufkochen u. mit heller Sauce binden bis eine sämige Sauce entstanden ist. Bärlauch (Menge nach Belieben) klein schneiden u. einrühren. Evtl. mit Spargelsud verlängern.



3. Lachs waschen. trocken tupfen, auf der Oberseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen u. pfeffern. Lachs halbieren u. mit der Hautseite nach unten in heißem Öl anbraten. Deckel aufsetzen u. 15 Min. garen. Lachs mit Spargel, Beilage u. Sauce anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Petersilienkartoffeln servieren!

