

Kochen mit Klaus

Spargel zu Lachs & Orangen-Hollandaise

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g grüner, 1 kg weißer Spargel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker,
- 5 Lachsfilets, 1 Zwiebel, 3 Orangen, 3 EL helle Sauce, Vanillezucker,
- 300 ml Hollandaise légère, 150 ml Weißwein, Butter, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Lachsfilet auftauen. Grünen Spargel im unteren Drittel, Weißen ganz schälen, Enden abschneiden. Weißen Spargel mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut im Dampfgarer oder im Topf ca. 10 Min., grünen Spargel zugeben u. weitere 15 Min. garen (Sud aufheben). Zwiebel abziehen u. klein würfeln. 2 Orangen mit weißer Haut schälen u. filetieren (Saft dabei auffangen). Übrige Orange auspressen.



2. ½ Zwiebeln in Butter andünsten. Hollandaise zugeben u. erwärmen. Mit ½ Wein u. Orangensaft ablöschen, helle Sauce einrühren, aufkochen bis eine sämige Sauce entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer u. Vanillezucker würzen, etwas Petersilie u. Orangenfilets unterheben.



3. Übrige Zwiebeln in heißer Butter glasig dünsten, mit restl. Wein u. 50 ml Wasser ablöschen, aufkochen. Lachs in den Fond legen, zugedeckt bei geringer Hitze ca. 8 Min. ziehen lassen. Salzen, pfeffern u. mit Spargel, Beilage u. Sauce anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Petersilienkartoffeln servieren!

