

# Kochen mit Klaus

## Spargelragout zu gebratenem Lachs

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 700 g norweg. Lachsfilet, 400 g grüner Spargel, Salz, Zitronensaft,
- 1 Zwiebel, Butter, 1 Pck. Fix Tagliatelle mit Lachs, 250 ml Cremefine,
- Schnittlauch, TK-Petersilie, Pfeffer, 50 ml Weißwein

### Zubereitung:

1. Lachsfilet teilen, waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. rundum in Mehl wälzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Spargel im unteren Drittel schälen, Enden entsorgen u. in Stücke schneiden.



2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Spargel ohne Spitzen 10 Min. mitdünsten, dann Spitzen zugeben u. weitere 5 Min. dünsten. Mit Cremefine ablöschen, Fix einrühren, aufkochen, mit Wein u. 50 ml Wasser verlängern u. 10 Min. köcheln lassen. Salzen, pfeffern u. Kräuter einrühren.



3. Lachs mit der Hautseite zuerst in heißer Butter 5 Min. anbraten, dann jede Seite 2 Min. braten. Lachs mit der Sauce zur Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten:* Dazu Tagliatelle Tricolori servieren.

