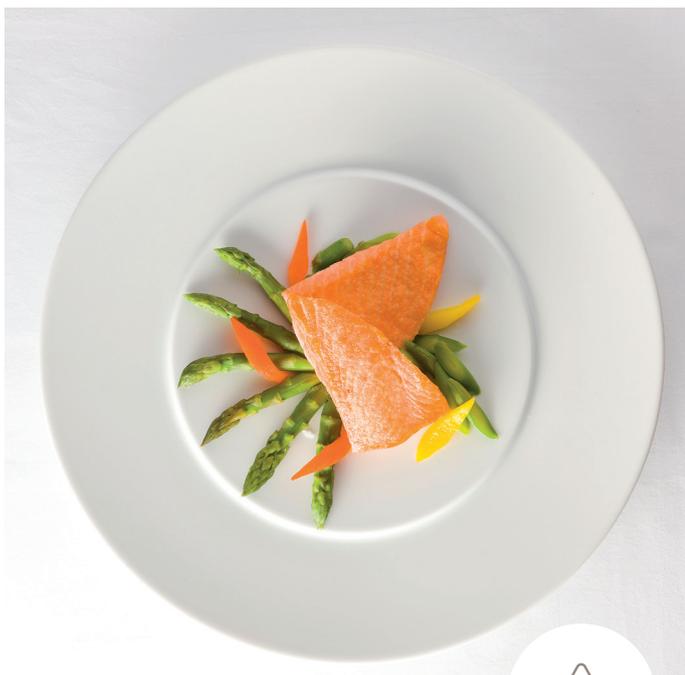


REZEPT-IDEE

GRÜNER SPARGEL MIT MARINIERTEM LACHS UND LIMETTEN-SAUCE



ZEIT

> Zubereitung: 40-45 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 500 g grüner Spargel
- 4 Lachsfilets (à 120g)
- 1 Zitrone (Saft)
- 1/2 Bund Dill
- Salz, Zucker

Für die Sauce:

- 200 g Crème fraîche
- 50 g Sahne
- 50 ml Weißwein
- 2 Schalotten

ZUBEREITUNG

Am Vortag den Lachs mit Salz, etwas Zucker, Zitronensaft und Dill marinieren, abdecken und kaltstellen.

Das hintere Drittel der Spargelstangen schälen, das Ende abbrechen oder abschneiden. In reichlich Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Den Spargel halbieren, die Spitzen beiseitelegen und den Rest in Stücke schneiden.

Für die Sauce die Schalotten würfeln, in Olivenöl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Crème fraîche und Sahne zugeben, etwas reduzieren und zum Schluss den Saft und den Abrieb der Limette zugeben.

Die Spargelspitzen auf dem Teller anrichten. Das Spargelragout in Butter anschwitzen und mit Salz und Zucker würzen.

Den Lachs anbraten und mit dem Spargelragout anrichten. Die Limettensauce mit dem Mixer aufschäumen und um das Gericht nappieren.

