Gegrillter Lachs mit Spargel in Limettenvinaigrette

Perfektes Rezept für den Sommer: Gegrillter Lachs mit Spargel in Limettenvinaigrette - einfach köstlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Lachsfilet
500 g	Kartoffeln
250 g	Spargel (grün)
0.5 Stk.	Limetten (Saft und Schale)
2 EL	Kapern
2 EL	Olivenöl
1 EL	Petersilie
1 EL	Estragon (optional Dill)
1 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Für den **gegrillten Lachs mit Spargel in Limettenvinaigrette** zuerst die Kartoffeln schälen und halbieren. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Kartoffeln darin etwa 15 Minuten garen (abhängig von der Größe). Anschließend das Kochwasser abgießen, den Deckel aufsetzen und die Kartoffeln warmhalten.

2. Während die Kartoffeln kochen, den grünen Spargel waschen und putzen, im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen. Die Limette heiß abwaschen, trocknen und halbieren, von einer Hälfte den Saft auspressen und die Schale fein abreiben. Die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kapern abgießen, abtropfen lassen und fein hacken. Petersilie und Estragon waschen, trockenschütteln und fein hacken.

3. Die Lachsfilets mit Olivenöl bepinseln, mit Limettensaft beträufeln nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Eine große Pfanne erhitzen und die Filets auf beiden Seiten etwa 3 bis 4

Minuten lang knusprig braten. Filets herausheben und in Alufolie wickeln, damit sie warm bleiben. Die Pfanne noch auf dem Herd lassen, bei Bedarf noch etwas Olivenöl einfüllen.

4. Unterdessen einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Spargel darin 5 bis 6 Minuten lang bissfest garen. Kochwasser abgießen, Spargel mit kaltem Wasser abschrecken. Knoblauch in der vorbereiteten Pfanne anrösten, Spargel zufügen und erneut erhitzen, zum Schluss Limettenschalen und Kapern untermischen, vom Herd nehmen.

5. Die Fischfilets auf vorgewärmten Tellern verteilen, Spargelmischung und Kartoffeln dazu anrichten, mit den Kräutern bestreuen und schnell servieren.

Tipp

Der gegrillte Lachs mit Spargel in Limettenvinaigrette schmeckt auch mit der weißen Spargelsorte sehr gut.