Lachs mit grünem Spargel

Der Lachs mit grünem Spargel ist ein raffinierter und feiner Gaumenschmaus. Ein tolles Rezept für Feinschschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Lachs
1 kg	Grüner Spargel
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Prise	Salz
2 Stk.	Schalotten
250 g	Schlagobers
1 Bund	Schnittlauch
125 ml	Weißwein (trocken)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den gebratenen **Lachs mit grünem Spargel** zuerst den Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Anschließend reichlich Salzwasser in einen Kochtopf aufkochen, einen Esslöffel Butter und Zucker dazugeben und den Spargel darin zirka 15 Minuten kochen. Spargel vom Salzwasser nehmen, abtropfen und warm stellen.

2. Danach Butter und die geschälten und fein gehackten Schalotten in einem Topf erhitzen und glasig braten. Schalotten mit 1/8 l Weißwein ablöschen und fast zur Gänze einkochen lassen. Den Schlagobers hinzugeben und zu einer sämigen Sauce köcheln lassen. Nach Belieben mit Salz und Cayennepfeffer würzen und den in Röllchen geschnittenen Schnittlauch unterrühren. Die Sauce warm halten.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gesalzen und gepfefferten Lachsfilets von beiden Seiten 4 Minuten anbraten. Spargel und Sauce auf einen Teller anrichten und den Lachs

darauf legen.

Tipp

Salzerdäpfeln zum Lachs reichen und den Lachs mit ein wenig Zitronensaft säuern.