Lachs mit Spargel

Der Lachs mit Spargel und cremiger Sauce ist ein feines Gericht. Das Rezept wird deinen Gästen gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 kg	Grüner Spargel
1 EL	Butter
1 TL	Zucker
	Salz
2 Stk.	Schalotten
1 EL	Butter
125 ml	Weißwein, trocken
250 ml	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer
0.5 Bündel	Dill
4 Stk.	Lachsfilet
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Um den **Lachs mit Spargel** zuzubereiten, die Enden vom grünen Spargel abschneiden. In kochendem Salzwasser mit Butter und Zucker zirka 15 Minuten bissfest garen. Vom Topf nehmen und abtropfen lassen, warm halten.

2. In der Zwischenzeit die Schalotten-Zwiebeln schälen und klein zerhacken. Jetzt die Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen. Fast zur Gänze einkochen lassen. Das Schlagobers hinzugeben und zu einer cremigen Sauce

köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill fein zerschneiden und mit der Sauce verrühren.

3. Die Lachsfilets salzen und pfeffern, auf beiden Seiten in erhitzter Butter in einer Pfanne kurz braten. Den Lachs zur Sauce geben und noch einige Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Den Lachs mit Spargel und Sauce auf Teller anrichten und genießen.

Tipp