Spargelragout mit Lachslaibchen

Ein tolles Rezept, das sich lohnt nachzukochen. Spargelragout mit Lachslaibchen wird vielleicht sogar das neue Lieblingsrezept der Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

Für das Spargelragout

550 g	Spargel
450 g	Kartoffeln
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
200 ml	Schlagobers
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 Stiele	Thymian
2 EL	Créme frâiche

Für die Lachslaibchen

300 g	Lachsfilet
1 Stk.	Zwiebel
0.5 Bündel	Petersilie
0.5 Stk.	Brot (altes)
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Salz

1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Für das Spargelragout mit Lachslaibchen zuerst den Spargel vorbereiten. Diesen sorgfältig schälen, abwaschen und in circa 3 – 4 cm lange Stücke schneiden.

2. Für die Laibchen den Lachs fein würfeln und in eine Schüssel geben. Die Semmel einweichen, die Zwiebeln abziehen und dann in kleine Würfelchen schneiden. Petersilie waschen und fast alles fein hacken, bis auf so viele Röschen, wie es später Portionen werden. Diese für die Garnitur zur Seite legen.

3. In einer kleinen beschichteten Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebel darin goldgelb braten. Aus den Semmeln die Flüssigkeit ausdrücken. Eier trennen und das Eigelb gleich zu den Lachsstückchen geben. Ebenso die Semmel, Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer. Alles gut miteinander vermengen. Aus dem Teig Laibchen formen und 20 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

4. In der Zwischenzeit Erdäpfel abwaschen. Einen Topf mit Wasser füllen, die Erdäpfel hineingeben und zum Kochen bringen. Nach 15 – 20 Minuten, je nach Größe der Erdäpfel sind diese gar. Das Wasser dann abgießen, noch warm abpellen und in Scheiben schneiden.

5. Während die Erdäpfel kochen den Spargel in Wasser mit Salz und Zucker 5 Minuten lang kochen, abgießen und 5/6 des Spargelwassers zur Seite stellen. In einem kleinen Topf Butter schmelzen und Mehl einstreuen. Die Mehlschwitze mit dem Spargelwasser ablöschen, Schlagobers zufügen und für 15 Minuten köcheln lassen. Das Ganze mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, Spargel und Erdäpfel hinzugeben und gut umrühren. Thymian, Creme Fraiche einrühren und abermals abschmecken. Notfalls nachwürzen.

6. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und die Lachslaibchen von beiden Seiten circa 8 – 10 Minuten braten, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben.

7. Zum Servieren das Spargelragout auf einem Teller anrichten, die Laibchen drauflegen und mit einem Röschen Petersilie garnieren.

Tipp

Das Spargelragout mit Lachslaibchen schmeckt vor allem im Sommer besonders gut. Ein Schuss Weißwein in das Ragout rundet das Rezept noch ein wenig ab. Steht kein frischer Spargel zur Verfügung kann man auch tiefgefrorenen nehmen, dann aber die Kochzeit verringern.