Spargel mit Räucherlachs

Spargel-Gerichte » Spargel & Fisch

Zutaten (4 Personen)

- » 2kg Spargel (weiß)
- » Salz & Pfeffer
- » 160g Butter/Margarine
- » 2 Schalotte(n)
- » 50ml Weißwein
- » 4 Eigelb
- » 1 Prise Zucker
- » Zitronensaft
- » 4 EL Instant-Gemüse-Brühe
- » 2 EL Kerbel
- » 2 EL Estragon
- » 200g Lachs (geräuchert)
- » 4 Tomate(n)
- » Basilikum

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Spargel abbrausen, schälen, untere Enden abschneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen, etwas Zitrone und 10g Butter hineingeben, Spargel darin 15-18min garen. Herausnehmen, abtropfen lassen, warm stellen.

2. Für die Béarnaise Schalotten abziehen, fein hacken, mit 50ml Spargelsud, Weißwein und Eigelben in eine feuerfeste Schüssel geben, mit dem Schneebesen verquirlen. Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer zufügen, im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Vom Herd nehmen, übrige zerlassene, handwarme Butter tropfenweise einrühren. Brühe und fein geschnittene Kräuter darunterrühren.

3. Spargel, Räucherlachs und evtl. Rösti-Ecken auf Tellern anrichten. Spargel mit der Sauce Béarnaise überziehen und mit Tomatenrosen sowie Basilikumblättchen garnieren.

Nährwerte: 470kcal/E17g/F43g/KH4g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke