

Polar's Kochstudio
Rezept 077 / 2008



Spargel – Lachs – Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Spargel, weißer
Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker
250 g Butter
2 Eigelb
1 EL Joghurt
1 EL Wein, weiß
2 TL Senf
Cayennepfeffer
4 Stück Lachsfilet ohne Haut
1 EL Dill, fein gehackt

Zubereitung:

Spargel waschen und schälen, Enden abschneiden. Die Stangen in gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker und 1 TL Butter 10-15 Minuten kochen. Die restliche Butter schmelzen. Eigelbe, Joghurt, Wein und Senf aufschlagen. Die flüssige Butter unter ständigem Schlagen hinzufügen und ca. 3 Minuteniterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant würzen. Den Backofen auf 250 Grad (Umluft 230 Grad) vorheizen. Den Spargel in eine feuerfeste Auflaufform geben. Die Lachsfilets abbrausen und trocken tupfen. Salzen, pfeffern, auf den Spargel legen und mit Dill bestreuen. Die Sauce Hollandaise darauf verteilen. Das Gratin auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten überbacken. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder auch Reis.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit