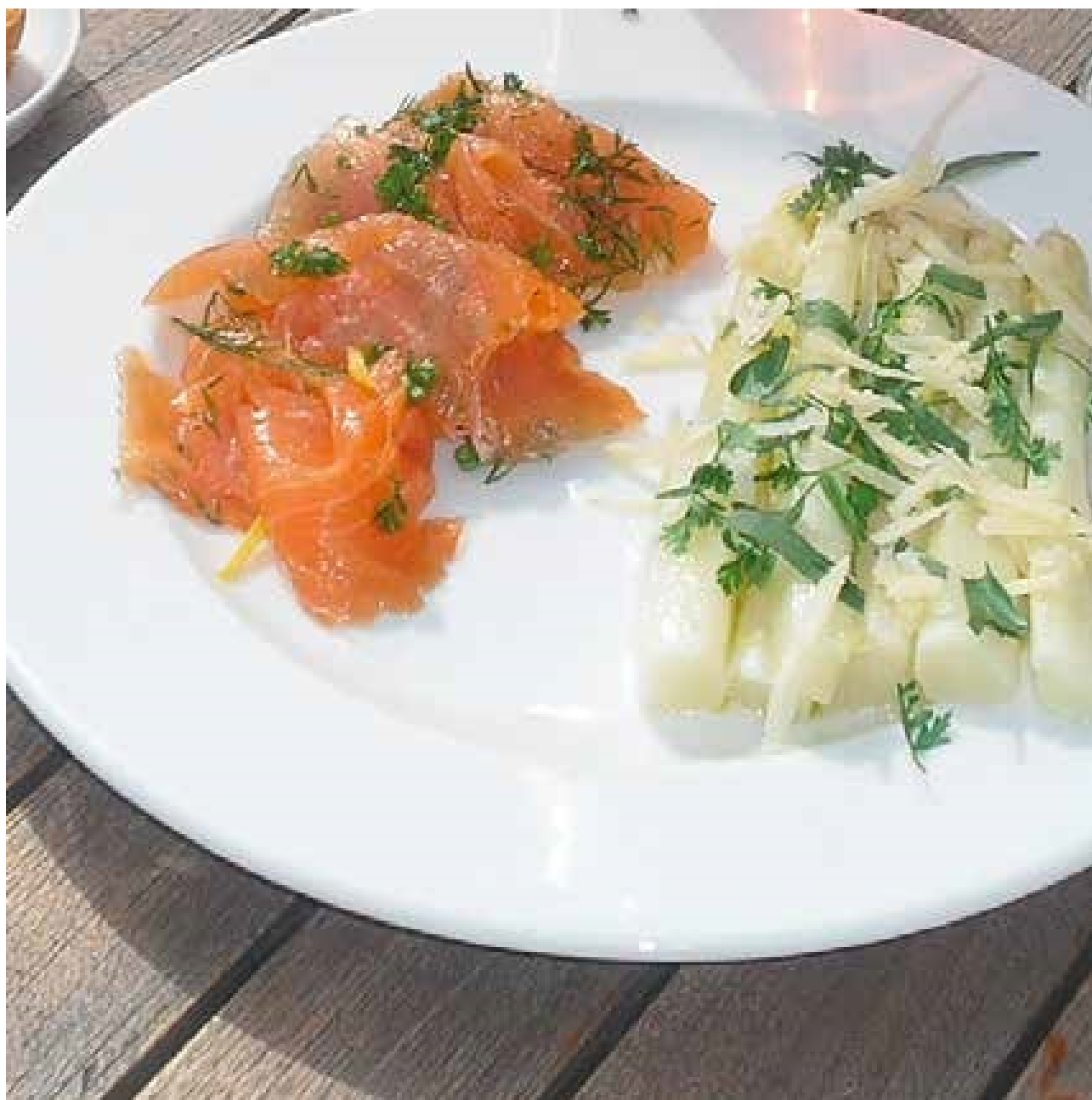


MARINIERTER SPARGEL MIT PARMESAN UND GEBEIZTEM LACHS





Zubereitung

Für die Beize alle Zutaten vermischen. Den Lachs mit der Hausseite nach unten in eine große Form legen und die Beize darüber verteilen. Zum Schluss das Olivenöl darüber träufeln, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag den Lachs wenden und nochmals über Nacht ziehen lassen. Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Schale ab raspeln und Frucht auspressen. Zitronenschale und -saft mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem kochendem Wasser verrühren und langsam die beiden Öle einrühren.

Den frischen Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Schalen und Abschnitte in ausreichend Wasser mit Salz und Zucker ca. 20 min offen bei milder Hitze ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb in einen passenden Topf geben, den Butter und den Weißwein hinzufügen, zum Kochen bringen, Spargel hinzufügen und ca. 15-20 Minuten leise kochen lassen. Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Die Beize vom Lachs entfernen und den Lachs mit einem sehr scharfen Messer, in möglichst dünne Scheiben schneiden

Den Spargel noch warm auf die Teller legen, mit der Vinaigrette beträufeln. Mit Parmesanspäne, Estragon- und Kerbelblättchen bestreuen. Daneben den Lachs garnieren.

Als Beilage eignet sich heißes, mit Knoblauchbutter bestrichenes Baguette

Zutaten

Für 6-8 Personen brauchen Sie:

Für die Beize:

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

abgeriebene Schale von 1/2 Orange

200 g grob gehackten Dill

100 g grob gehackte Petersilie

1 EL Senfkörner

1 EL Korianderkörner

1 TL Wacholderbeeren (andrücken)

20 g Salz

1 EL Zucker

Für den Spargel:

2 kg frischen weißen Spargel

Salz, Zucker, einen großzügigen

Schuss Weißwein

etwas Butter (ca. 60g)

Für den Fisch:

800 g sehr frischen Lachs mit Haut, entgrätet

2 EL Olivenöl

Für die Vinaigrette:

Blättchen von 1 Bund Kerbel

Blättchen von 1/2 Bund Estragon

2 unbehandelte Zitronen

Salz, Pfeffer, eine Prise

Zucker

50 ml kochendes Wasser

Je 8 EL sehr gutes Olivenöl und Traubenkernöl

Weinempfehlung



Weißer Burgunder



Sauvignon Blanc



Cuvée Weiß

