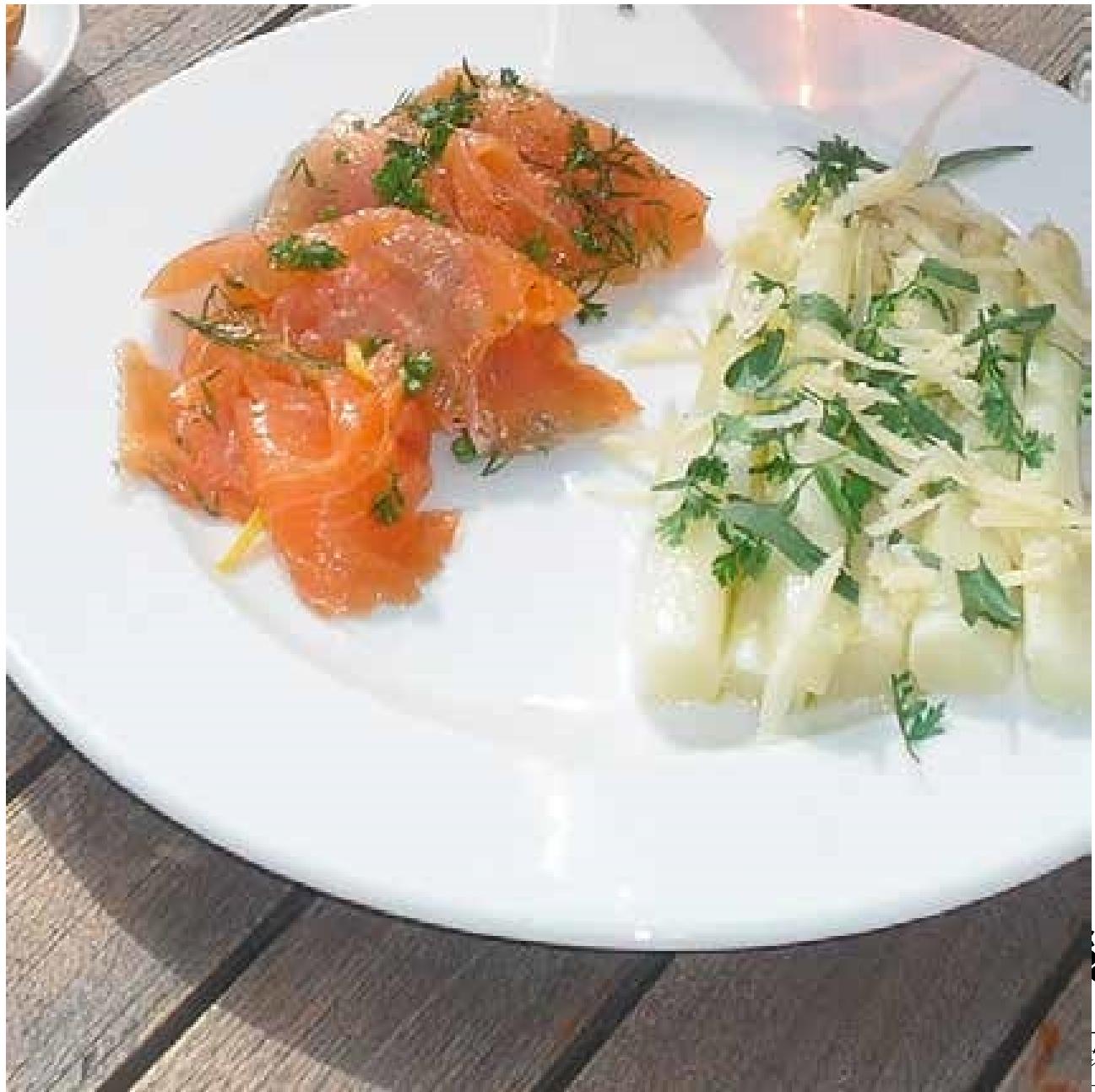




MARINIERTER SPARGEL MIT PARMESAN UND GEBEIZTEM LACHS





Zubereitung

Für die Beize alle Zutaten vermischen. Den Lachs mit der Hauseite nach unten in eine große Form legen und die Beize darüber verteilen. Zum Schluss das Olivenöl darüberträufeln, 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 ½ Bund Estragon
- 2 unbelandelte Zitronen
- Salz, Pfeffer, eine Prise

Zucker WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH

TEL 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

50 ml kochendes Wasser

Je 8 EL sehr gutes Olivenöl und Traubenkernöl



Deutsche Landwirtschaft



Weinempfehlung



Weißenburgunder



Sauvignon Blanc



Cuvée Weiß

