

Spargel mit Lachsfilet und Zitronengras-Sauce (für 4 Personen)

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 kg Spargel
1 TL Butter
Zucker, Salz
800 g Lachsfilet
Saft von 1/2 Zitrone
100 g Butter
150 ml Spargelsud
100 ml Sahne
Muskat
1 Schalotte
2 Stiele Zitronengras
2 EL Weißer Burgunder
250 ml kalte Gemüsebrühe
30 g Weizenmehl
3 Eigelbe
1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat
1-2 EL Zitronensaft
1 Schuss Weißer Burgunder
2-3 EL Sahne



Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser gar kochen. Spargel vom Kopf bis zum Fußende mit einem scharfen Messer dünn schälen und die Endstücke großzügig abschneiden. In einem hohen Spargeltopf Wasser erhitzen, Butter, 1 TL Zucker und 1 Prise Salz zugeben und die Spargelstangen hineinstellen. 15 bis 20 Min. kochen. Die Lachsfilets kalt abrausen, trocken tupfen, und leicht salzen. In einer Pfanne 40 g Butter erhitzen und die Lachsfilets von beiden Seiten einige Minuten braten. Inzwischen die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse in einen Topf drücken. Spargelsud und Sahne zugeben, mit 1/2 TL Salz, 1 TL Zucker und etwas Muskat würzen und das Ganze mit dem Schneebesen solange schlagen, bis das Püree schön glatt ist. Für die Sauce die Schalotte abziehen und fein würfeln, das Zitronengras in kleine Stücke schneiden. In einem kleinen Topf 2 EL Wein und 2 EL Gemüsebrühe erhitzen, Zwiebelwürfel und Zitronengras zugeben. Das Ganze auf 1 EL Flüssigkeit reduzieren, durch ein Sieb gießen. In einem zweiten Topf Mehl mit der restlichen Gemüsebrühe glatt rühren. Eigelb unterziehen und die Sauce im heißen Wasserbad bis zum Eindicken mit dem Rührbesen schlagen. Dann die restliche Butter unterrühren und die Holländische Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Zwiebel-Zitronengras-Sud zugeben und die Sauce mit Zitronensaft, Wein und Sahne abschmecken. Den Spargel mit Lachsfilet, Kartoffelpüree und Zitronengras-Sauce servieren.

Fotohinweis: Wirths PR