


**Kochen
mit Globus**



**Zweierlei gebratener Spargel
mit Lachsfilet,
leichter Sauce Hollandaise und Chips**



Zutaten:

4 Lachsfilets à 160 g
30 g Butter
Salz, Pfeffer
Abrieb einer Zitrone


3 Eigelbe
Saft einer halben Zitrone
2 EL Naturjoghurt
100 ml Weißwein
80 g Butter
1 EL Bärlauchpesto

1 Bund weißer Spargel
1 Bund grüner Spargel
natives Rapsöl
Meersalz, brauner Rohrzucker
Saft einer halben Zitrone
1 EL Rapsöl, 10 g Butter

Gemüsechips

*Dazu passt:
Kräftiger Weißwein*

 4 Pers.

 30 Min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!**

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen, dann die Hitze auf 80 °C reduzieren. Die Butter temperieren bis sie sehr weich ist. Die Lachsschnitzel mit der Butter bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. In hitzebeständige Klarsichtfolie einschlagen und für 20 Minuten in den Backofen geben.

Die Eigelbe mit Zitronensaft und Naturjoghurt in einen Mixbecher für einen Pürierstab geben und dick schaumig aufschlagen. Weißwein aufkochen und die Butter in Flocken unter Rühren dazugeben. Weißweinbutter bei laufendem Mixstab zu der Eigelb-Joghurtmischung geben. Pesto dazu und mit Salz abschmecken.

Den weißen Spargel gründlich schälen. Weißen und grünen Spargel vom holzigen Ende befreien. Mit einem großen, scharfen Messer in schräge, dünne Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne Butter und Öl erhitzen, bis die Butter beginnt Farbe zu nehmen. Den geschnittenen Spargel in die Pfanne geben und gleich mit Salz und Zucker würzen. Unter gelegentlichem Wenden braten.

Teller und Chips im Ofen erwärmen.

Spargel in einem Anrichter in der Mitte eines Tellers platzieren und den Fisch auf dem Spargel anrichten. Die Soße darüber gießen und mit Chips dekorieren.

