

Kochen mit Klaus

Spargel zu gebratenem Lachs

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 750 g weißer Spargel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker, Butter,
- 600 g norwegisches Lachsfilets (mit Haut), 1 EL Petersilie,
- 250 ml Hollandaise light, 1 Pck. Finesse Orange

Zubereitung:

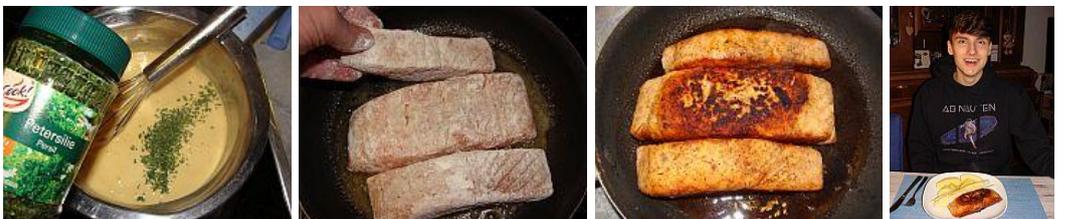
1. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden. Spargel im Dampfgarer mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut ca. 25 Min. garen. Lachs waschen, trocken tupfen. Die Oberseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern, 1 Filet längs halbieren u. alles rundum mehlieren.



2. Hollandaise in einen Topf geben u. erwärmen, Finesse Orange einrühren, aufkochen bis eine sämige Sauce entstanden ist. Salzen, pfeffern u. Petersilie einrühren.



3. Lachs mit der Hautseite nach unten in heißer Butter knusprig anbraten, dann auf allen anderen Seiten weiterbraten. Lachs mit Spargel, Beilage u. Sauce anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren!

