

Lachs mit Spargel und süßer Senfsoße



Zutaten für 4 Personen:

400 g Lachsfilet
8-12 Stangen Spargel
300 ml Fischfond
200 ml Weißwein
50 ml Sahne
100 g Crème fraîche
2 Schalotten
80 g Butter
50 g süßer Senf
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

Das Lachsfilet in dünne Scheiben (ca. 1 ½ cm dick) schneiden.

Den Spargel bissfest kochen und derweil den Lachs in einer Pfanne kurz anbraten.

Den Fischfond und den Weißwein zusammen mit den geschälten und gewürfelten Schalotten auf 1/3 einkochen lassen. Sahne und Crème fraîche zugeben, weitere 10 Minuten kochen lassen, anschließend pürieren und zusammen mit der Butter aufmixen. Zum Schluss den Senf zugeben und würzen.

Die Spargelstangen längs halbieren und gemeinsam mit dem Lachs anrichten. Die Soße auf den Lachsscheiben verteilen.

Rezepte: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Fotos: Ralf Steinecke