

Spargel-Lasagne mit Estragon-Sabayon und Lachs-Würfeln

Für zwei Personen

Für die Lachswürfel:

300 g Lachs, küchenfertig	2 Zehen Knoblauch	1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin	50 g heller Sesam	50 g schwarzer Sesam

Rapsöl

Für die Lasagne:

6 Lasagneplatten	10 weiße Spargelstangen	10 grüne Spargelstangen
1 Zitrone	150 g Butter	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Zabaione:

2 Schalotten	4 Eier	300 g Butter
300 ml Weißwein	100 ml Weißweinessig	1 Bund Estragon
8 schwarze Pfefferkörner	20 g Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Lachs in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lachswürfel mit dem Thymian, dem Rosmarin und den Knoblauchzehen darin anbraten. Die Lachswürfel im vorgeheizten Ofen garziehen lassen. Anschließend in dem hellen und dunklen Sesam wenden.

Für die Zabaione die Schalotten abziehen, würfeln und mit dem Zucker in einem Topf anschwitzen. Mit dem Weißweinessig und dem Weißwein ablöschen. Die schwarzen Pfefferkörner hinzugeben und die Flüssigkeit reduzieren lassen. In einem Topf Wasser erhitzen und darüber in einer Schüssel die Butter schmelzen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb mit Salz, Pfeffer und dem Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Schalotten und schwarzen Pfefferkörner aus der reduzierten Weißweinflüssigkeit sieben und diese in die Eigelbmasse unterrühren. Anschließend die Eigelbmasse in die mittlerweile flüssige Butter unterrühren bis die Masse eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Den Estragon zerkleinern und unterheben.

Die Lasagneplatten in gesalzenem Wasser bissfest garen. Anschließend in Butter schwenken.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den grünen und weißen Spargel schälen und auf eine Länge von je zehn Zentimeter zuschneiden. Den Zitronensaft mit dem Gemüsefond, 250 Milliliter Wasser, Salz, Pfeffer und dem Zucker zum Kochen bringen. Den weißen Spargel darin bissfest kochen. Den grünen Spargel in gleich große Stücke schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den grünen Spargel darin anschwitzen. Anschließend den weißen Spargel hinzugeben.

Die Lasagneplatten und den Spargel abwechselnd schichten.

Die offene Spargellasagne mit Estragonzabaione und gebratenen Lachswürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Kist am 11. Juni 2015