

Variationen von Lachs und Spargel

Für zwei Personen

Für das Spargeleis:

2 $\frac{1}{2}$ Stangen grüner Spargel
 $\frac{1}{2}$ l Sahne
schwarzer Pfeffer

2 $\frac{1}{2}$ Stangen weißer Spargel
Zucker

1 Ei
Salz

Für den Spargel:

2 $\frac{1}{2}$ Stangen grüner Spargel
Zucker

1 $\frac{1}{2}$ weißer Spargel
Salz

Butter
Pfeffer

Für den marinierten Spargel:

1 Stange weißer Spargel
Salz

50 ml Erdbeeressig
schwarzer Pfeffer

Zucker

Für den Lachs:

250 g Lachstranche
Butter

50 g Wasabi-Erdnüsse

1 EL Wasabi-Paste

Für das Lachstartar:

50 g Räucherlachs, in Scheiben
Salz

50 g Crème-fraîche
Schwarzer Pfeffer

1 Bund Kerbel

Die Eismaschine vorkühlen und den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den gesamten Spargel waschen, trocken tupfen und von den holzigen Enden befreien. Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen.

Für das Spargeleis jeweils zweieinhalb Stangen des grünen und weißen Spargels in einem mittleren Topf mit 500 ml Sahne aufkochen. Das Ei aufschlagen und das Eigelb unterrühren. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Anschließend alles in den Mixer geben und sehr fein pürieren. Danach in die Eismaschine geben.

Für den gebratenen Spargel in einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen. Eineinhalb Stangen weißen Spargel und zweieinhalb Stangen grünen Spargel in der Butter anbraten und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den marinierten Spargel die Stange vom weißen Spargel mit einem Schäler in feine Streifen hobeln. Den Erdbeeressig über den Spargel träufeln. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Lachs im Wasabi-Nussmantel den Fisch mit der Wasabipaste bestreichen. Anschließend die Erdnüsse im Mörser zerstoßen und ebenfalls beidseitig über den Fisch geben.

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den umhüllten Lachs darin kurz anbraten. Anschließend den Lachs in den vorgeheizten Ofen geben und zehn Minuten garen lassen. Für das Lachstartar den Räucherlachs in feine Stücke schneiden. Den Kerbel waschen, trocken tupfen und ebenfalls kleinschneiden.

Den Kerbel, die Crème fraîche, Salz und Pfeffer zusammen mit dem Tartar in eine Schüssel geben und verrühren.

Zuletzt die Variationen von Lachs und Spargel auf Tellern anrichten und zusammen servieren.

Tom Mackenroth am 20. April 2015