

Spargel mit Lachs, Salzkartoffeln, holländische Soße

Für zwei Personen

Für den Spargel:

500 g weißer Spargel 1 Ei Salz, Petersilie

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 150 g Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

250 g Kartoffeln Salz

Für die Sauce hollandaise:

250 g Butter 3 Eigelbe 1 Zitrone, davon der Saft

Cayennepfeffer 1 Prise Salz Pfeffer

Für den Spargel:

Wasser für den Spargel aufsetzen. Spargel schälen und in kochendes Salzwasser geben.

Das Ei währenddessen in etwas Wasser ca. 8-10 Minuten hart kochen.

Danach abkühlen lassen und fein würfeln. Die Petersilie fein hacken und zur Seite stellen.

Für den Lachs:

Das Lachsfilet von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin auf der Hautseite knusprig braten. Die Hitze reduzieren und von der anderen Seite kurz garziehen lassen.

Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen und noch ein wenig mit Salz nachwürzen.

Für die Sauce hollandaise:

Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht zu sehr erhitzen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Eigelbe mit 1 EL Zitronensaft, 3 EL Wasser und Salz in einen Topf geben und diesen in ein heißes Wasserbad stellen. Mit einem elektrischem Mixer die Masse cremig rühren. Sobald die Masse cremig ist, den Topf aus dem Wasserbad nehmen und nach und nach zuerst teelöffelweise dann esslöffelweise unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und sofort servieren.

Den weißen Spargel mit gewürfeltem Ei, gebratenem Lachs, Salzkartoffeln und Sauce hollandaise auf Tellern anrichten und servieren.

Jeremy Hons am 12. April 2017