

# Spargel-Salat in Champagner-Safran-Vinaigrette mit Lachs

**Für vier Personen**

**Spargelsalat:**

1 Bund Spargel, weiß	1 Bund Spargel, grün	10 – 15 Safranfäden
400 ml Gemüsebrühe	4 EL Champagneressig	0,5 – 1 TL Dijonsenf
4 – 5 EL Salatöl, mild	0,5 Orange, unbehandelt	Chilipulver, mild
Zucker	Salz	

**Lachs:**

400 g Ikarimi-Lachsfilet	2 EL Butter, braun	Butter für das Blech
Chilisalز, mild		

**Wachteleier:**

4 Wachteleier

**Anrichten:**

Kräuterblättchen

Spargelsalat::

Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Den Spargel nacheinander in Salz-Zucker-Wasser fast weich kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Safran zehn Minuten in der warmen Brühe einweichen. Die Safranbrühe mit Champagneressig und Senf in einen Mixbecher geben, mit Salz etwas Orangenabrieb und je eine Prise Chili und Zucker würzen und das Öl hinein mixen. Den gekochten Spargel darin marinieren und mindestens 30 Minuten darin ziehen lassen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Lachs:

Den Lachs in eineinhalb bis zwei Zentimeter breite Stücke schneiden, auf ein gebuttertes Backblech setzen und mit Klarsichtfolie bedecken. Circa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen saftig durchziehen lassen. Mit brauner Butter bepanseln und mit Chilisalز würzen.

Wachteleier:

Die Wachteleier drei Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und kurz vor dem Anrichten halbieren.

Anrichten:

Den grünen und weißen Spargel gemischt auf ovalen Tellern anrichten und mit etwas Safran-Vinaigrette beträufeln. Die Lachsstückchen daneben setzen und das Gericht mit kleinen Kräuterblättchen und gekochten

Alfons Schuhbeck am 30. März 2012