Spargel im Räucherlachs-Mantel

Für vier Portionen

Für den Spargel:

16 Stangen weißer Spargel	2 Schalotten, geschält	2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	50 g Ingwer, geschält	10 ml Rapsöl
300 ml Geflügelfond	1 unbehandelte Zitrone	Salz, Zucker
5 g frische Kräuter de Provence	16 Scheiben geräucherter Lachs	

Für die Vinaigrette:

2 Orangen	70 ml Walnussöl	1 unbehandelte Orange
1 TL Akazienhonig	8 Radischen	50 g geröstete Walnüsse
2 EL Schnittlauchröllchen	feines Salz	Chili

Für die Sauce Tatar:

1 Ei, zimmerwarm (M)	200 g Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone
1 TL Senf	50 g Joghurt	1 Schalotte
1 EL Kapern	2 EL fein gewürfelte Essiggurken	1 Ei hartgekocht
Salz, Pfeffer		

Für das Anrichten:

feine Blattpetersilie

Den Spargel rundherum gründlich abschälen, die Köpfe dabei aussparen und circa zwei Zentimeter der holzigen Enden kürzen. Die Stangen danach mit Salz und Zucker bestreuen und kurz marinieren. Die Schalotten sowie den Knoblauch in feine Streifen schneiden. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Spargel zusammen mit den fein gewürfelten Zutaten in den Gareinsatz legen. Den Geflügelfond zusammen mit den Kräutern in den Topf geben, den Einsatz darüber stellen und mit dem Deckel verschließen. Den Spargel bei mittlerer bis hoher Hitze für circa 12 bis 15 Minuten bissfest garen. Den Spargel anschließend herausnehmen und lauwarm in den geräucherten Lachs einrollen. Die Orangen rundherum von der Schale befreien und mit einem V-Schnitt die Filets heraus schneiden. Das Walnussöl, Abrieb, Saft und Honig miteinander verrühren und mit Salz und Chili abschmecken. Kurz vor dem Servieren Radieschen, Walnüsse, Orangenfilets und fein geschnittene Schnittlauchröllchen zugeben. In einem Mixbecher, Saft und Abrieb von der Zitrone, Ei und Senf hineingeben. Nun mit Hilfe eines Mixstabs das Pflanzenöl langsam einarbeiten, ohne dabei den Mixstab oberhalb vom Öl zu halten. Danach mit Joghurt, Schalotten, Kapern, Essiggurken und Ei vermengen und mit feinem Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel auf die Teller verteilen und mit der Vinaigrette verfeinern. Mit Petersilie garnieren. Zum Schluss die Sauce Tatar extra dazu reichen.

Johann Lafer am 03. Mai 2014