

Lachs-Filet, Wein-Soße, Kartoffel-Spalten, Thai-Spargel

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 200 g	1 Zehe Knoblauch	1 Stück Ingwer
1 Zitrone	100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Für den Thai-Spargel:

200 g Thai-Spargel	Butter	Salz, Pfeffer
--------------------	--------	---------------

Für die Kartoffelspalten:

1 große festk. Kartoffel	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
200 ml Gemüsefond	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl, Meersalz

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
100 g Schmand	50 g kalte Butter	100 g Mehl
500 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Ofen auf 250 Grad Grillfunktion vorheizen.

Für die Kartoffelspalten Kartoffel waschen und vierteln. In einem Topf mit etwas Gemüsefond zum Kochen bringen und bissfest garen. Knoblauch abziehen und andrücken. Schalotte abziehen und in Spalten schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kartoffeln abschütten und mit Rosmarin und Knoblauch auf ein Backblech geben. Mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz würzen und im Ofen bei 250 Grad circa 15 Minuten grillen.

Für das Lachsfilet Fisch kalt abwaschen und trocken tupfen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Lachsfilet auf der Fleischseite kurz anbraten, dann auf die Hautseite drehen. Knoblauch abziehen und andrücken. Ingwer schälen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zitrone abbrausen, trockenreiben und halbieren. Eine halbe Zitrone, Knoblauch, Ingwer, Butter und Petersilie zum Lachs in die Pfanne geben. Lachs immer wieder mit der aromatisierten Butter übergießen. Vor dem Servieren andere Hälfte der Zitrone auspressen und Lachsfilet mit Zitronensaft beträufeln. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Weißweinsauce Schalotte und Knoblauch abziehen, würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond angießen. Mit dem Schneebesen verrühren und reduzieren lassen. Zitrone auspressen. Schmand und Zitronensaft in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren kalte Butter hinzufügen und Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen.

Für den Thai-Spargel Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Spargel hinzufügen und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce, Kartoffelspalten und Thai-Spargel auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Jonek am 26. September 2016