

# Wildlachs mit gratiniertem Spargel und Bärlauch-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

2 Wildlachsfilets à 250 g	Rapsöl	2 EL rote Pfefferbeeren
Meersalz	Pfeffer	

**Für den Spargel:**

10 Stangen grüner Spargel	4 rote Cocktailtomaten	100 g Fetakäse (Vollfett)
3 EL Olivenöl,	2 EL rote Pfefferbeeren	Meersalz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

1 Zitrone (Saft, Abrieb)	1 rote Schote Chili	1 Schalotte
2 cm Knolle Ingwer	1 Bund Bärlauch	100 ml Weißweinessig
100 ml Olivenöl	100 ml Sonnenblumenöl,	Zucker, Meersalz

**Für den Lachs:**

Den Lachs waschen und trocken tupfen. Den Fisch mit Meersalz würzen und Öl in einer Pfanne erhitzen. Lachs auf der Hautseite ca. 5 Minuten anbraten. Mit schwarzen und roten Pfeffer würzen. und für 2 Minuten wenden.

**Für den Spargel:**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Spargel im unteren Drittel schälen, mit Olivenöl, Meersalz und Pfeffer mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Feta mit einer Gabel zerdrücken und über den Spargel streuen.. Tomaten waschen, trocken tupfen, salzen und zu dem Spargel auf das Backblech legen. Für 20 Minuten in den Ofen auf mittlerer Schiene geben.

Pfefferbeeren mit einem Mörser zerstoßen und über den Spargel geben.

**Für die Sauce:**

Bärlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und in ein hohes Gefäß geben. Olivenöl und Sonnenblumenöl hinzugeben und pürieren. Schalotte abziehen, fein hacken und hinzugeben. Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und fein hacken. Zitrone abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Ingwer und Chili mit Salsa mischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Weißweinessig abschmecken.

Den gratinierten Spargel mit Cocktailtomaten garnieren und mit gebratenem Wildlachs auf Tellern anrichten. Bärlauch-Sauce in kleine Schüsseln geben und gemeinsam servieren.

Ursula Gaisa am 19. Juni 2017