

# Spargel-Ragout mit Karotten-Soße, Lachs-Loins

## Für zwei Personen

### Für das Gemüse:

500 g weiße Spargelköpfe	8 Stangen grüner Spargel	6 getrock. Morcheln
50 g dünne Pancetta	1 Zitrone	50 g Parmesan
100 g Butter	20 ml Portwein	¼ Bund Schnittlauch
Muskatnuss	Salz	Cayenne-Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

4 mittelgroße Kartoffeln	2 EL Butter	¼ Bund glatte Petersilie
Salz		

### Für den Lachs:

400 g Lachsloins, mit Haut	1 Zitrone	1 Limette
125 g Butter	2 EL Butterschmalz	50 ml Olivenöl
1 Bund Dill	Piment despelette	Selleriesalz
Maldon Sea Salt	Zitronenpfeffer	Kampot rouge Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Zitrone	100 ml Sahne	150 g Butter
400 ml Karottensaft pur 100%	100 ml trockener Weißwein	rosa Pfefferbeeren
Xanthan	Salz	Cayenne Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Glas Keta-Kaviar	1 Limette	2 Zweige Dill
blaue kleine Blüten	Maldon Sea Salt	

### Für das Gemüse:

Den Spargel schälen und Köpfe abtrennen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Einen Topf mit Wasser, Butter, Salz, Zucker und Zitronensaft zum Kochen bringen; in das kochende Wasser Spargel einlegen und bissfest garen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen.

Grünen Spargel auf 10 cm kürzen, mit Pancetta umwickeln und in Olivenöl langsam braten. Morcheln und Portwein zugeben und mitbraten.

Parmesan reiben. Gegen Bratende die Morcheln entfernen, den Spargel mit Parmesan bestreuen und diesen schmelzen lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Später die Morcheln wieder miteinlegen.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffel schälen, in 1 cm Scheiben schneiden und in Salzwasser garen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kartoffeln ausdampfen lassen, in Butter schwenken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

### Für den Lachs:

Vom Lachs die Haut und das tranige Fett entfernen. Lachs scharf in einer Pfanne mit Öl anbraten, dann auf mittlere Temperatur zurückschalten.

Die Haut salzen und mit Olivenöl im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen zwischen zwei Lagen Backpapier rösten.

Nach 2/3 der Garzeit Butter, Butterschmalz und eine Scheibe Zitrone und Limette hinzufügen, aufschäumen lassen und damit die Fleischseite mehrfach überschöpfen. Die Oberseite mit den Gewürzen aromatisieren.

Der Lachs sollte am Garzeitende innen noch glasig sein. Dill abbrausen, trockenwedeln, feinschneiden und als Garnitur verwenden.

**Für die Sauce:**

Zitrone halbieren und auspressen. Karottensaft, Weißwein und 1 TL Zitronensaft auf 2/3 im Topf reduzieren lassen.

Sahne zufügen und vom Herd nehmen. Etwas Xanthan zufügen.

Mit Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken und mit Butter aufmontieren.

Mit den rosa Pfefferbeeren dekorieren.

**Für die Garnitur:**

Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Lachs mit ein wenig Maldon Sea Salt, Limettenzesten und Dill bestreuen.

Mit Kapuzinerkresse dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wilfried Neudecker am 24. Juni 2020