

# Lachs-Filet mit Safran-Soße und grünem Spargel

## Für zwei Personen

2 Lachsfilet à 70 g	1 Bund grüner Spargel	1 unbehandelte Zitrone
Pankomehl, Mehl	2 Eier	300 ml Fischfond
250 ml Sahne	25 ml Erdnussöl	1 Bund krause Petersilie
1 Heftchen Safran	Rauchmehl, Pfeffer, Salz	

Das Rauchmehl in einen Topf geben. Den Fischfond mit dem Safran in eine Pfanne geben und bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen und weiterköcheln lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft herauspressen. Die Sauce mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel schälen, den Strunk entfernen und die Hälfte des Spargels in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend abkühlen und abtropfen lassen. Die Eier trennen und das Eiweiß in einem Teller verquirlen. Den gekochten Spargeln nun zuerst im Mehl, dann im Ei und anschließend im Pankomehl wenden. Den Spargel mit Salz und Pfeffer würzen und dann im Erdnussöl ausbacken. Den restlichen Spargel in Salzwasser al dente kochen. Die Petersilie zupfen und ebenfalls in dem Öl ausbacken. Den Lachs waschen, trocken tupfen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Topf mit dem Rauchmehl sechs bis sieben Minuten räuchern lassen. Den geräucherten Lachs mit der Safransauce und dem Zweierlei vom grünen Spargel auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Wim van Zon am 08. Oktober 2013