

Lachsfilet auf grünem Spargel aus dem Airfryer

Für 2 Portionen:

10 St. grüner Spargel	0,5 rote Peperoni	3 Zweige Thymian
1 Prise Gewürzsalz	1 Prise Pfeffermix	2 EL Olivenöl
2 Lachsfilets à 160 g mit Haut	1 unbehandelte Zitrone	2 - 3 EL Butter
0,5 Bund Schnittlauch		

Die holzigen Enden vom Spargel abknicken. Spargelstangen je nach Dicke erst längs, dann quer halbieren und anschließend in eine Schüssel geben. Peperoni mit Kernen in feine Ringe schneiden und zum Spargel geben. Thymianspitzen von den Stängeln zupfen. Spargel mit Thymian, Gewürzsalz, Pfeffermix und Olivenöl marinieren und beiseitestellen. In der Zwischenzeit Lachsfilets mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Zitronenabrieb würzen. Jeweils 4 mini Flöckchen Butter auf den Lachsfilets verteilen, in das 2. Fach des Airfryers geben und das Fach auf 100°C und 8 Minuten einstellen. Den marinierten Spargel in das 1. Fach des Airfryers geben und das Fach auf 180°C und 11 Minuten einstellen. In der Zwischenzeit Butter, Zitronenabrieb und -saft in einen kleinen Topf geben und die Butter bei niedriger Hitze darin zerlassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Spargel auf zwei Teller verteilen und je ein Lachsfilet darauf anrichten. Lachsfilets mit der flüssigen Zitronenbutter beträufeln und mit Schnittlauch garnieren.

Steffen Henssler am 02. Mai 2025