

# Pfannen-Spargel, Räucher-Lachs, Tomaten-Ecken

Für 4 Personen

## Pfannenspargel:

16 Stg. Spargel, geschält	80 g Butter	Zucker
Salz, Pfeffer	100 ml Geflügelfond	

## Räucherlachs:

4 EL Crème-fraîche	1 Zitrone, Saft	2 EL Schnittlauch
8 Sch. Räucherlachs		

## Tomatenecken:

4 Tomaten	1 Zweig Thymian, gehackt	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Die Tomaten enthäuten, vierteln und entkernen. Dann mit Knoblauch und Thymian mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech auslegen und mit Olivenöl verfeinern. Im Backofen bei 100 Grad Ober-/Unterhitze für eine Stunde trocknen.

In der Zwischenzeit den Spargel mit der Butter in eine Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Spargel für zehn Minuten langsam schön braun werden lassen. Dann mit dem Geflügel- oder Spargelfond ablöschen und reduzieren lassen. Wenn der Spargel eine weiche, aber noch bissfeste Konsistenz hat, ist er fertig.

Nun noch mit einem Klecks Crème fraîche, dem Zitronensaft und Schnittlauch verfeinern. Die Tomatenecken an den Spargel legen. Zum Schluss den Räucherlachs auf die Teller legen.

Alexander Wulf am 12. Juni 2026