

Gedämpfter Spargel mit pochierten Lachs-Klößchen

Für 4 Personen

Lachsklößchen:

250 g Lachsfilet 2 EL Sahne Salz
Cayenne-Pfeffer

Soße:

250 ml Sahne 250 ml Gemüsebrühe 1 Bund Kerbel
Salz, Cayenne-Pfeffer

Spargel:

1 kg Spargel Salz, Zucker

Lachsklößchen:

Für die Zubereitung der Lachsklößchen müssen alle Zutaten eiskalt sein. Am besten die Lachsfilets im Eisfach leicht anfrieren.

In Würfel schneiden und in einem Blitzhacker zerkleinern. Die Masse in eine gekühlte Schüssel geben und mit der Sahne verrühren. Die Lachsmasse sollte eine geschmeidige und feste Konsistenz haben. Gegebenenfalls etwas weniger Sahne verwenden.

Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und mit 2 Löffeln in längliche Klößchen formen. Wasser erhitzen, bis es leicht siedet. Die Lachsklößchen hineingeben und etwa 2 Minuten pochieren.

Soße:

Sahne und Brühe in einen Topf geben und um die Hälfte reduzieren. Die Soße mit Cayenne-Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Kerbel hacken und darunterrühren. Die Lachsklößchen in der Soße kurz erwärmen und mit Spargel servieren.

Spargel:

Spargel schälen und die angetrockneten Schnittstellen entfernen. Etwas Wasser in einen Topf geben und einen Dämpfeinsatz darüber stellen. Das Wasser mit je 1 Prise Salz und Zucker würzen und zum Kochen bringen. Die Spargelstangen auf den Dämpfeinsatz legen und den Topf verschließen. Im Wasserdampf etwa 15 Minuten garen, bis er die gewünschte Konsistenz hat.

Rainer Sass am 13. April 2019