

Grüner Spargel mit geräuchertem Lachs

Perfekt zu Chardonnay und Weißburgunder EX·QUI·SIT sowie Chardonnay Albatros und Die fette Friedenstaube



Zutaten für 3 Portionen

Sauce Hollandaise

- 150 g Butter
- 2 Dotter
- 2 EL Zitronensaft + 2 EL Gemüsebrühe
- Salz + Pfeffer

Spargel, Lachs & pochiertes Ei

- 300g grüner Spargel
- 2 EL Butter
- 200 g geräucherter Lachs
- 50-80 ml Gemüsebrühe
- Saft von ½ Zitrone
- 2 EL Zucker
- Salz
- Für die pochierten Ei: 3 x Ei + 2 EL Weinessig
- Petersilie und geröstete Haselnüsse zum Anrichten

Schritt 1

Grünen Spargel in kleine Stücke schneiden. Butter auf mittlerer Stufe erwärmen und Spargel darin langsam braten. In der Zwischenzeit geräucherten Lachs aus dem Kühlschrank nehmen. Dann 2 EL Zucker oder Dattelsirup über den Spargel in der Pfanne verteilen und weiter braten lassen. Nun das Ganze mit 50-80 ml Gemüsebrühe aufgießen, mit Salz und Zitronensaft abschmecken und auf niedriger Temperatur weiter braten.

Schritt 2

Jetzt geht es zur Zubereitung der Sauce Hollandaise. Hierfür ein Wasserbad aufsetzen. Bis das Wasser die ideale Temperatur hat, in einem weiteren Kochtopf 150g Butter langsam zergehen lassen und dann zum Abkühlen von der Herdplatte stellen. Über dem Wasserbad in einer Schüssel die zwei Dotter mit 2 EL Gemüsebrühe sowie Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Vom Wasserbad nehmen und kurz beiseitestellen. Nun zurück zur zerlassenen Butter. Diese absieben und dann langsam in die Dotter-Mischung gießen, dabei immer schön rühren. Bis zum Anrichten am besten über dem Wasserbad warmhalten.

Schritt 3

Zuallerletzt kümmern wir uns um die pochierten Eier. Dafür einen großen Kochtopf mit ausreichend Wasser befüllen und dieses zum Kochen bringen. 2 EL Weinessig dazu geben sowie Salz. Wenn das Wasser kocht, leicht zurückschalten. Nun nacheinander jeweils 1 Ei aufschlagen und in eine kleine Schüssel geben. Mit einem breiteren Kochlöffel im Wasser einen Strudel erzeugen. Dann das Ei aus der kleinen Schüssel in den Strudel des Wassers gleiten lassen. Dabei sicherstellen, dass der Strudel weiterhin „lebendig“ bleibt. Nach 3 Minuten ist das Ei „medium“ und hat eine Innen eine schön cremige Konsistenz. Rausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz bestreuen. Nun auf dem Teller alles anrichten und mit ein wenig fein gehackter Petersilie und wer noch möchte gehackten und gerösteten Haselnüssen verfeinern.

– Guten Appetit und zum Wohl –