HERRENHOF
ESCHBACH

demeter

MARINIERTER SPARGEL MIT PARMESAN UND GEBEIZTEM LACHS

TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

ECOVIN
DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

Zubereitung

Für die Beize alle Zutaten vermischen. Den Lachs mit der Hausseite nach unten in eine große Form legen und die Beize darüber verteilen. Zum Schluss das Olivenöl darüber träufeln, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag den Lachs wenden und nochmals über Nacht ziehen lassen. Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Schale ab raspeln und Frucht auspressen. Zitronenschale und -saft mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem kochendem Wasser verrühren und langsam die beiden Öle einrühren.

Den frischen Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Schalen und Abschnitte in ausreichend Wasser mit Salz und Zucker ca. 20 min offen bei milder Hitze ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb in einen passenden Topf geben, den Butter und den Weißwein hinzufügen, zum Kochen bringen, Spargel hinzufügen und ca. 15-20 Minuten leise kochen lassen. Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Die Beize vom Lachs entfernen und den Lachs mit einem sehr scharfen Messer, in möglichst dünne Scheiben schneiden

Den Spargel noch warm auf die Teller legen, mit der Vinaigrette beträufeln. Mit Parmesanspäne, Estragon- und Kerbelblättchen bestreuen. Daneben den Lachs garnieren.

Als Beilage eignet sich heißes, mit Knoblauchbutter bestrichenes Baguette

Zutaten

Für 6-8 Personen brauchen Sie:
Für die Beize:
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
abgeriebene Schale von 1/2 Orange
200 g grob gehackten Dill
100 g grob gehackte Petersilie
1 EL Senfkörner
1 EL Korianderkörner
1 TL Wacholderbeeren (andrücken)
20 g Salz
1 EL Zucker

Für den Spargel:
2 kg frischen weißen Spargel
Salz, Zucker, einen großzügigen
Schuss Weißwein
etwas Butter (ca. 60g)

Für den Fisch:
800 g sehr frischen Lachs mit Haut, entgrätet
2 EL Olivenöl

Für die Vinaigrette:
Blättchen von 1 Bund Kerbel
Blättchen von ½ Bund Estragon
2 unbehandelte Zitronen
Salz, Pfeffer, eine Prise
Zucker
50 ml kochendes Wasser
Je 8 EL sehr gutes Olivenöl und Traubenkernöl

HERRENHOF
ESCHBACH

demeter

Weinempfehlung

Weißer Burgunder

Sauvignon Blanc

Cuvée Weiß

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

ECOVIN

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft