

Spargel mit Lachs und Schalottenbutter

Zutaten

1 Kg weißer Spargel
Pfeffer
600 g Lachsfilet vom Mittelstück
Zucker
150 g Butter
Zitrone
100 g Schalotten
Basilikumblätter
Salz
evtl. 400 g neue Kartoffeln

Zubereitung

Schälen Sie den Spargel bitte sorgfältig und schneiden Sie die untersten Enden ab. Falls die Spargelstangen unterschiedlich sind, sortieren Sie die bitte in dicke und dünne Stangen. Dann kochen Sie den Spargel in Salzwasser, dem Sie einen Teelöffel Butter und eine kleine Prise Zucker zugefügt haben. Geben Sie zuerst die dickeren Stangen in das kochende Wasser und ca. 2 Minuten später die dünneren. Kochen Sie den Spargel etwa 16 Minuten. Wenn Sie eine Spargelstange mit einem Löffel aus dem Wasser heben und die Enden biegen sich leicht nach unten, so ist der Spargel gar. Lassen Sie ihn auf einem Sieb gut abtropfen.

Schneiden Sie das Lachsfilet von der Haut und teilen es in 4 Portionen. Die würzen Sie mit Salz und Pfeffer und braten sie von beiden Seiten kurz (etwa 5 Minuten insgesamt) in Butter. Danach geben Sie noch einige Spritzer Zitronensaft über die Filets.

Die Schalotten pellen Sie und schneiden Sie in feine Würfel. Dann schmelzen Sie die Butter in einer kleinen Kasserolle und lassen die Schalottenwürfel bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten in der Butter schmoren. Dann geben Sie einen Spritzer Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer dazu.

Anrichten

Verteile den Spargel auf warmen Tellern, legen je ein Lachsfilet dazu und gebe dann die Schalottenbutter über den Spargel. Dekoriere mit einigen in Streifen geschnittenen frischen Basilikumblättern. Dazu passen gut neue Kartoffeln.