



ERLEBEN.
GENIEßEN. BEGEISTERN.

SEEFISCHKOCHSTUDIO
BREMERHAVEN

Gewürzlachsfilet mit Sauce und bunten Spargelspitzen

Zutaten für 4 Personen

300 g Lachsfilet sauber pariert
300 g Meersalz grob
200 g brauner Zucker
schwarze Pfeffer aus der Mühle
8 g Senfkörner
2 Gewürznelken
6 g Pimentkörner zerstoßen
5 g Thymian
10 g Fenchelsamen
2 Lorbeerblätter

10 g Sternanis
8 Koriandersamen
8 St. grüne Spargelstangen
8 St. weiße Spargelstangen
40 g Butter
1 EL Petersilie (gehackt)
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
6 EL Crème fraîche
Kerbel als Garnitur

Zubereitung

Für die Lachsbeize alle Zutaten in einer Moulinette kurz mixen und damit das Lachsfilet bestreuen und über Nacht marinieren. Den Lachs danach vorsichtig abspülen, trockentupfen und in 8 Scheiben schneiden. Die Gewürzlachsmischung kann man luftdicht verschlossen längere Zeit aufbewahren.

Den weißen Spargel schälen. Vom grünen Spargel nur das untere Drittel dünn schälen, holzige Enden abschneiden. Etwas Wasser mit Butter, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Zuerst den weißen Spargel darin bissfest garen, danach den grünen Spargel. Nach dem Kochen jeweils in kaltem Wasser abschrecken. Von dem Spargel alle Spitzen abschneiden und beiseite stellen. Restlichen weißen Spargel pürieren, durch ein Sieb passieren und mit 3 EL Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen grünen Spargel mit Petersilie pürieren, dadurch erhält die Sauce eine schönere Farbe, durch ein Sieb passieren und mit der restlichen Crème fraîche vermischen, ebenfalls abschmecken. Beide Saucen kühlstellen.



EUROPÄISCHE UNION:
Europäischer Fischereifonds
Investition in eine nachhaltige Fischerei