

Lachs im Backofen mit grünem Spargel

Für 4 Personen

ZUTATEN

4 Lachsfilets ohne Haut
(je 175 g)

Salz

2 EL Butter

Für den Spargel:

800 g grüner Spargel

1 TL Salz

1 TL Zucker

60 g Butter

2 Zweige Zitronen-Thymian

Für die Sauce:

Basis:

1 Schalotte

½ Bund Estragon

250 ml Weißwein

50 ml Champagner-Essig

½ TL grob gemahlener,
schwarzer Pfeffer

1 Lorbeerblatt

4 Eigelb

3 EL Sahne

300 g Flüssiges Butterschmalz

1 TL Zitronensaft

1 TL Estragon

1 TL Kerbel

2 TL fein gehackte Schalotten



ZUBEREITUNG

Lachsfilets leicht salzen und zusammen mit einem Stück Butter nebeneinander in einen Vakuumbbeutel geben. Dabei darauf achten, dass der Rand des Beutels sauber bleibt, damit man eine saubere Schweißnaht erhält. Auf Stufe 3 vakuumieren.

Das untere Drittel der Spargelstangen schälen, auf die gleiche Länge kürzen und nebeneinander in einen weiteren Vakuumbbeutel legen. Salz, Zucker, Butter, Zitronenthymian und ein Stück dazugeben und auf Stufe 3 vakuumieren.

Lachs im Backofen mit grünem Spargel

ZUBEREITUNG

Den Spargel für 20 Minuten bei 85°C im FullSteam Backofen mit der Heizart „Sous-vide“ garen. Nach 20 Minuten die Temperatur auf 50°C herunterregeln, den Lachs zum Spargel legen und beides für weitere 16 Minuten Sous-vide garen.

Für die Sauce Bernaise die Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Estragon ebenfalls klein schneiden. Beides zusammen mit Weißwein, Champagner-Essig, grob gemahlenem Pfeffer und dem Lorbeerblatt auf Stufe 7 des Induktionskochfeldes zum Köcheln bringen und auf ein Drittel einreduzieren. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen.

Eigelbe in einen Topf geben und mit 100 ml der Reduktion und der Sahne unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Währenddessen das flüssige Butterschmalz in einem dünnen Strahl vorsichtig dazugeben, so dass eine Emulsion entsteht. Wichtig ist, dass die Sauce nicht kocht, sonst gerinnt das Eigelb. Bis zum Servieren warmstellen. Kurz vor dem Servieren Zitronensaft, Kerbel, Estragon und Schalotte sehr fein hacken und unter die Sauce mischen.

Lachs und Spargel auf einem Teller anrichten und beides mit reichlich Sauce servieren.