



Weißer Spargel mit Lachsfilet

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Lachsfilet, tiefgefroren	400 g
kleine Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
weißer Spargel	1 kg
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	1 TL
Butter	255 g
Eier	3 St.
Weißwein, trocken	70 ml
Dill, frisch	10 g
Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Lachs am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Kartoffeln gründlich waschen und in den Gareinsatz geben. Spargel schälen, holzige Enden entfernen und im tiefen Dampfaraufsatz verteilen. Lachs waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in den flachen Dampfaraufsatz geben.
2. In den Mixbehälter etwa 1 l warmes Wasser, Zucker, 1 TL Salz und 1 TL Butter geben. Kocheinsatz einhängen und Dampfaraufsatz verschlossen aufsetzen. Kartoffeln, Spargel und Lachs 25 Min./Dampfaraufsatz garen.
3. Anschließend Dampfaraufsatz verschlossen beiseitestellen. Gareinsatz entnehmen und Kartoffeln warm stellen. Mixbehälter leeren und kalt ausspülen.
4. Übrige Butter in Stücke schneiden. In den Mixbehälter Butter geben und 4 Min./Stufe 2/70 °C schmelzen. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
5. Inzwischen Eier trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. Rühraraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. In den Mixbehälter Wein, 50 ml Wasser, Eigelbe, Salz und Pfeffer geben und ohne Messbecher 4 Min./Stufe 3/70 °C aufschlagen. Dabei langsam die geschmolzene Butter durch die Messbecheröffnung gießen.
6. Währenddessen Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Rühraraufsatz entfernen. Sauce hollandaise mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel mit Kartoffeln und Lachs auf Teller anrichten, mit Dill bestreuen und mit Sauce hollandaise servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	966 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	70 g