

Spargel mit Buttermilch-Zitronen-Soße und Lachs

Zutaten für Spargel und Soße (für 4 Personen):

- 500 g Spargel
- 2 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 5 g frischer Ingwer
- Pflanzenöl
- 100 ml Sahne
- 200 ml Buttermilch
- 200 ml Hühnerfond
- 100 ml weißer Portwein
- 2 kleine Bio-Zitronen
- Salz

Spargel schälen. Zitronen waschen, trocknen und die Schale abreiben.

Schalotten, Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken, in Pflanzenöl anbraten und mit weißem Portwein ablöschen. Hühnerfond dazugeben. Den Spargel halbieren, hinzufügen und köcheln, bis er fast gar ist. Dann herausnehmen. Buttermilch und Sahne angießen und die Soße auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Mit Zitronenabrieb und Salz abschmecken.

Vor dem Servieren den Spargel in der Soße wieder heiß ziehen lassen, noch mal abschmecken.

Zutaten für die Kartoffeln:

- 500 g Drillinge
- 2 Süßkartoffeln
- 5 g frischer Ingwer
- 8 EL Wasser
- 1 TL Butter
- 4 EL Ahornsirup
- 120 g Parmesan
- Salz

Parmesan reiben. Süßkartoffeln schälen, Drillinge gut waschen. Ingwer fein hacken.

Süßkartoffeln und Drillinge in 5 mm dünne Scheiben schneiden, in eine heiße Pfanne geben, den Ingwer hinzufügen. Mit Wasser ablöschen und die Kartoffeln im Wasser gar ziehen lassen. Wenn das Wasser verdampft ist, die Butter dazugeben und die Kartoffeln leicht anrösten. Mit Ahornsirup karamellisieren. Kurz vor dem Servieren Parmesan unterheben und schmelzen lassen. Abschmecken.

Zutaten für den Lachs:

- 400 g Bio-Lachsfilet
- 1 Scheibe frischer Ingwer
- Pflanzenöl
- 1 TL Butter
- 7 Blätter Bärlauch
- Salz
- Meersalz

Lachs portionieren und mit Ingwer in einer Pfanne mit Pflanzenöl von allen Seiten anbraten. Ruhen lassen. Die Hälfte des

Bärlauchs und die Butter dazugeben. Nochmal von allen Seiten kurz anbraten. Mit Meersalz würzen.

Restlichen Bärlauch fein schneiden und vor dem Servieren über den Lachs geben.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 21.04.2023

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen