



FrISChe Lachssteaks, mit Basilikum auf Spargelgemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, frisch, sommerlich, einfach in einer Auflaufform

Zutaten

- Für die Lachssteaks:
- 4 Lachssteaks à 150 g, küchenfertig
- 8 Basilikumblätter
- 2 - 3 Tl Pesto aus dem Supermarkt
- Saft 1 Zitrone, etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Spargelgemüse:
- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- 1 Tütchen Fertig Hollandaise aus dem Supermarkt
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Das weiß - grünem Spargelgemüse:

Schritt2

Den weißen Spargel herkömmlich, ab dem oberen Drittel vom Kopf aus schälen, im unteren Teil etwas mehr.

Schritt3

Den Grünen vorsichtshalber im unteren Drittel schälen, denn dort ist er oft holzig.

Schritt4

Die Endstücke kappen und zunächst die Schalen und Abschnitte für 5 min. in kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker auskochen.

Schritt5

Danach passieren und den Fond wieder aufkochen. Den Spargel hinein geben, ca. 13 - 14 min. "bissfest" garen.

Schritt6

Heraus nehmen und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden.

Schritt7

Den Spargelfond, mit Crème fraiche auf die benötigte Menge, reduzieren lassen und die "Fertig - Hollandaise" mit dem Schneebesen verrühren.

Schritt8

Einmal aufkochen und mit etwas geriebener Muskatnuss, Zitronensaft und Abrieb nachschmecken.1 El kalte Butter unterrühren und die vorbereiteten Spargelstücken dazu geben. In eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform füllen.

Schritt9

Die Lachssteaks:

Schritt10

Zunächst unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen. Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt11

Mit Pesto einstreichen und die Basilikumblättchen darüber geben und auf das Gemüse setzen. Alles mit Alufolie verschließen und für ca. 25 min. in den auf 175° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Direkt aus dem Backofen, in der Auflaufform zu Tisch geben; dazu schmecken mir kleine, junge, gebratene Kartoffelchen (Drillinge) oder Pellkartoffeln.

Rezeptart: Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frische-lachssteaks-mit-basilikum-auf-spargelgemuese/>