



# Weißer Spargel in Lachshülle mit Estragon-Hollandaise

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Verblüffend einfach, naturbelassen, gesund und „schmackig“, einfach toll

## Zutaten

- 1200 g frischer Stangenspargel
- 500 g frischer Lachs in 8 dünnen Scheiben geschnitten
- Saft 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- 1/8 l trockener Weißwein
- Etwas Butter
- Für die Estragon - Hollandaise:
  - (Geht natürlich auch mit einem Fertigprodukt)
  - 3 Eigelbe
  - 150 g zerlassene, leicht gebräunte „Nussbutter“
  - 2 El Estragonessig
  - 1 El kaltes Wasser
  - 2 El frischer, gehackter Estragon
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die geschmolzenen Tomaten:
  - 3 - 4 vollreife Tomaten, abgezogen, entkernt in 1cm großen Würfeln
  - 1 Schalotte, gewürfelt
  - 1 El gehackte Petersilie
  - 1 Tl Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

## **Schritt2**

Zunächst den Spargel herkömmlich vom oberen Drittel unterhalb des Kopfes schälen, unterhalb etwas stärker.

## **Schritt3**

Auf gleiche Größe kappen und die Schalen und Abschnitte zunächst 5 min. in kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker auskochen.

## **Schritt4**

Erst dann den Spargel dazu geben und nur 10 - 11 min. kochen,

## **Schritt5**

(gart später noch nach) heraus nehmen, etwas abkühlen lassen.

## **Schritt6**

Die Sc. Hollandaise:

## **Schritt7**

Die Eigelbe mit dem Estragonessig und einem El Wasser auf einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.

## **Schritt8**

Gut ausgaren, nicht zu heiß werden lassen, immer wieder zurückziehen, damit sich nichts verfestigt.

## **Schritt9**

Die etwas abgekühlte Nussbutter nunmehr zuerst tropfenweise, später in etwas größeren Mengen dazu geben, verrühren; Obacht geben, nicht die Bindung verlieren.

## **Schritt10**

Mit Salz und Pfeffer herzhaft nachschmecken und den frischen, gehackten Estragon unter rühren.

## **Schritt11**

## **Schritt12**

Die geschmolzenen Tomaten:

## **Schritt13**

Die Schalotte in etwas Butter glasig anschwitzen und die Tomatenwürfel nur ganz kurz durchschwenken, nicht zerfallen lassen. Salzen, pfeffern und die Petersilie dazu geben.

## **Schritt14**

Der Spargel in Lachshülle:

### **Schritt15**

5 - 6 Stangen Spargel zusammenfassen und jeweils mit 2 - 3 Scheiben frischen Lachs umwickeln; die Köpfe heraus schauen lassen.

### **Schritt16**

Den Fisch salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

### **Schritt17**

Portionsweise in eine gebutterte Auflaufform setzen und etwas Weißwein an gießen.

### **Schritt18**

Die Form mit Alufolie verschließen und für 6 - 8 min. in den auf

### **Schritt19**

200° C vorgeheizten Backofen schieben, nicht übergaren, den Fisch saftig halten.

### **Schritt20**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt21**

Portionsweise auf vorgewärmten Tellern anrichten und den fisch „üppig“ mit der Estragon - Hollandaise überziehen.

### **Schritt22**

Jeweils 1 El Tomate Concassée obenauf geben, sieht toll aus und schmeckt gut.

### **Schritt23**

Dazu Butter neue, Butter geschwenkte Pellkartöfelchen reichen und 1 Glas trockenen "Spargelwein" trinken.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** hollandaise, lachs, spargel **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisser-spargel-in-lachshuelle-mit-estragon-hollandaise/>