

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/>