

EXTRAORDINARY

Honig-Senf-Lachs mit grünem Spargel



ZUTATEN:

- 1/2 EL Butter
- 1/2 EL brauner Zucker
- 1 EL Senf
- 1/2 EL Honig
- 1/2 EL Sojasauce
- 250 g grüner Spargel
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Parmesan (gerieben)
- Salz
- Pfeffer
- 2 Stücke Lachs (Filet)

NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11
66115 Saarbrücken
Telefon + 49 681 / 97 049-0
Fax + 49 681 / 97 049-29
info@woll.de | www.woll.de



102000201



Honig-Senf-Lachs mit grünem Spargel

Portionen: 2 | Zubereitungszeit: 45 Minuten

Die Butter und den Zucker in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Zutaten miteinander verschmolzen sind. Anschließend Senf, Honig und Sojasauce hinzugeben und gut vermengen.

Spargel waschen, trocken tupfen und gegebenenfalls die holzigen Enden entfernen. Damit der Spargel einfacher in der Pfanne gewendet werden kann, kann man ihn auf kleine Holzspieße in einer Reihe aufspießen.

Den Backofen auf ca. 200 °C vorheizen. Anschließend die Grillpfanne mit etwas Olivenöl bestreichen und heiß werden lassen. Den Lachs mit der Hautseite nach oben in der Pfanne anbraten und nach 3 Minuten wenden.

Dann die Spargelspieße in die Pfanne legen, die gebräunte Seite des Lachs mit der Hälfte der Honig-Senf-Butter bestreichen und für weitere 2 Minuten anbraten lassen. Anschließend die Spargelspieße mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Parmesan bestreuen. Die Pfanne danach noch für ca. 5 Minuten in den Backofen stellen. So verläuft der Parmesan schön und der Lachs wird im Inneren besonders aromaschonend gar und bleibt dabei saftig.

Zu guter Letzt, Spargel und Lachs auf einem Teller anrichten und die Lachsfilets mit der restlichen Honig-Senf-Butter bestreichen. Fertig.