

VORSPEISE

Rauchlachs an Senfsauce mit grün-weissem Spargelsalat

Für 4 Personen

Lachs:

200 g Rauchlachs oder Lachsfilet

In dünnen Scheiben auf dem Teller verteilen.

Senfsauce:

3 EL weisser Balsamico-Essig
1 TL Honig
1 TL scharfer Senf

Die Zutaten in einer kleinen Schüssel gut verrühren,
Über den Lachs träufeln

Spargeln:

400 g Spargel weiss
400 g Spargeln grün

Die Spargel waschen, den unteren Teil abschneiden und
und die weissen Spargel grosszügig schälen. In
mundgerechte Stücke schneiden und im Spargelwasser
Spargelwasser ca. 15 Minuten bissfest kochen, Wasser
Wasser abschütten, auskühlen lassen.

Spargelwasser:

2 l Wasser
50 g Butter
1 EL Salz
1 EL Zucker

Vinaigrette:

3 EL Rapsöl
3 EL Weissweinessig
1 EL Senf
etwas Pfeffer, schwarz
1 Prise Salz
2 Schalotten
1 Bund frische Kräuter

Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel
verrühren, Schalotten und Kräuter fein hacken,
begeben. Alles gut vermengen. Die lauwarmen Spargeln
Spargeln dazugeben und gut mischen. Die Spargeln auf
auf dem Lachs anrichten.

