

Aus der Hado-Küche: Ein Fischrezept

Restaurant Services

Ikarimi-Lachs auf gebratenem weißen Spargel mit Orangenbutter

für 4 Personen:

680 g	Ikarimi-Lachs (Mittelstücke)
28	Stangen weißer Spargel
100 g	rote Cocktailtomaten
	Redoxgewürz, Bertram, Ursalz oder Steinsalz
	Rapsöl
3	Orangen (unbehandelt)
100 g	eiskalte Butterflocken
	Galgant, Ursalz oder Steinsalz

Weißer Spargel schälen. Aus den Schalen einen Spargelfond herstellen. Den Spargel in einer Pfanne mit Rapsöl bei geringer Hitze etwa 20 Minuten braten, ab und zu ein wenig Spargelfond zugießen. Den Lachs in 80 g schwere Tranchen schneiden, scharf anbraten und dann etwas ziehen lassen, sodass der Lachs noch saftig ist. Mit Salz, Redoxgewürz und Bertram würzen. Die Cocktailtomaten halbieren und mit Olivenöl kräftig anrösten. Die Orangen auspressen, den Saft auf die Hälfte einreduzieren. Butterflocken mit dem Schneebeesen einmontieren und mit Salz und Galgant abschmecken.

Serviervorschlag: Die ganzen Spargelstangen auf vier Teller verteilen. Jeweils zwei Lachsschnitten auf dem Spargel anrichten. Mit den Tomaten und der Orangenbutter garnieren.

Beilage: frische Pellkartoffeln

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München