Rezept

Grünspargel-Weißwein-Sauce

Ein Rezept von Grünspargel-Weißwein-Sauce, am 28.04.2024

Zutaten

12	Stangen grüner Spargel
2 TL	Zucker
1	Schalotte
150 ml	Gemüsebrühe (Instant)
250 g	Lachsfilet
1 TL	Speisestärke
50 g	Butter
	Salz
200 ml	halbtrockener Weißwein
150 g	Sahne
	Zitronensaft
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, putzen, im unteren Drittel schälen und quer vierteln. In einem Topf 2 l Wasser mit 30 g Butter, dem Zucker und 1 TL Salz aufkochen. Den Spargel darin ca. 10 Min. garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Inzwischen die Schalotte schälen und fein würfeln. 20 g Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotte darin glasig anschwitzen. Weißwein, Brühe und Sahne hinzufügen und ca. 5 Min. einkochen lassen.

3. Den Lachs waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Speisestärke mit 3 EL Wasser glatt rühren.

4. Die Stärkemischung in die Sauce geben und aufkochen lassen. Den Lachs und den Spargel in die Sauce geben. Ca. 2 Min. ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schmale feine Bandnudeln oder Penne sind ideal dazu.