

Rezept

Grüenspargel-Weißwein-Sauce

Ein Rezept von Grüenspargel-Weißwein-Sauce, am 11.06.2026

Zutaten

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