

Rezept

Spargel und Lachs auf Basilikumsauce

Ein Rezept von Spargel und Lachs auf Basilikumsauce, am 15.12.2025

Zutaten

2 große Bunde Basilikum	100 g weiche Butter
1 gehäufte TL Mehl	250 ml Fischfond (aus dem Glas)
50 ml trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	150 g Sahne
Spargelbrühe	1,5 kg Spargel (weiß oder weiß-violett)
Salz	4 Lachsfilets (à 180 g)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen, davon 40 g sehr fein hacken (Rest und Stiele beiseite legen). Mit 40 g weicher Butter und Mehl verrühren, kalt stellen.
2. Die Stiele mit Fischfond und Wein zur Hälfte einkochen lassen, durch ein Sieb gießen. Sahne zufügen, nochmals etwas einkochen lassen.
3. Spargel waschen, schälen, die Enden abschneiden. Stangen quer halbieren, in Spargelbrühe 12-15 Min. garen.
4. Lachsfilets in der übrigen heißen Butter von jeder Seite 3-4 Min. braten. Salzen und pfeffern, warm stellen.
5. Sauce aufkochen, kalte Basilikumbutter in Stücken mit dem Pürierstab unterschlagen. Abschmecken. Mit Spargel und Lachs anrichten und mit Basilikum garnieren.