

Spargel mit Lachs überbacken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1200 gr neue Kartoffeln, 1500 gr weißer Spargel, 4 Teelöffel Zucker, 6 Scheiben Toastbrot, 300 gr geräucherter Wildlachs, 6 Esslöffel Butter, 1 Becher Schmand, 1 Päckchen Helle Soße, 1 Bund Petersilie.

Die Vorbereitungen:

Toastbrot zerbröseln, Wildlachs klein würfeln. Butter schmelzen.

Spargel waschen, schälen, und die holzigen Enden abschneiden. Kartoffeln gut waschen.

Petersilie waschen, trockentupfen und kleinhacken.

Die Zubereitung:

Die neuen Kartoffeln in Salzwasser ca. 15-20 Minuten kochen, abgießen, ca. 3 Minuten in kaltem Wasser abschrecken, pellen, in Scheiben schneiden.

3/8 l Wasser erhitzen, leicht salzen, den Zucker zufügen und den Spargel darin ca. 5-6 Min. köcheln lassen. Den Spargel herausnehmen und warm stellen. Vom Spargelfond 1/8 l Wasser abnehmen, erhitzen, die helle Soße einrühren, aufkochen, vom Herd nehmen und den Schmand unterrühren, beiseite stellen.

Eine Auflaufform (ca. 30 cm lang) einölen, die Kartoffelscheiben dachziegelartig an den Längsseiten der Form einschichten. Den Spargel in die Mitte legen, mit der Schmandsoße übergießen. Die Lachs-Brösel-Buttermasse über dem Spargel verteilen.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 200° / Umluft: 175 ° / Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten gratinieren.

Mit der gehackten Petersilie bestreuen und servieren.