

Vincent Klink: Spargel-Zitronen-Salat und gebeizter Lachs

 happy-mahlzeit.com/2021/08/19/vincent-klink-spargel-zitronen-salat-und-gebeizter-lachs

Zutaten für 4 Personen

Für den Lachs:

- 500 g frisches Lachsfilet mit Haut
- ca. 50 g grobes Meersalz
- 1 TL Kümmel
- 1 TL getrocknete Thymianblättchen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Fenchelsaat
- 2 Sternanis
- 1 TL schwarzer Pfefferkörner
- 30 g Rohrzucker
- Frischhaltefolie zum Einschlagen des Fisches

Für die Sauce:

- 150 g Dijon-Senf
- 2 EL Weißweinessig
- 125 g Puderzucker
- etwas Salz
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 250 Sonnenblumenöl

Für den Spargel:

- 800 g weißer Spargel
- 600 g grüner Spargel
- 1 Bio-Zitrone
- 2 TL Butter
- 2 EL Puderzucker
- 8 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für den Lachs Kümmel, Thymian, Lorbeerblätter, Fenchelsaat, Sternanis und Pfefferkörner im Mörser zerkleinern. Eine Bahn Frischhaltefolie auslegen, darauf etwas Zucker und Salz geben und die Hälfte der Gewürzmischung darauf verteilen. Darauf das Fischfilet legen, restliche Gewürzmischung, Zucker und Salz auf dem Lachs verteilen, mit Frischhaltefolie abdecken und alles gut einpacken. Den Lachs im Kühlschrank ca. 2 Tage ziehen lassen.

Für die Sauce den Senf in eine Schüssel geben. Essig, Zucker und schwarzen Pfeffer dazu geben und mit dem Handrührgerät vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann langsam unter Rühren das Öl zugeben, bis eine cremige Sauce entsteht.

Für den Salat die Zitrone abwaschen, trocken tupfen und mit einem Zestenreißer Streifen der Zitronenschale dünn abschälen. Den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel die trockenen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Die weißen Spargelstangen in mit Salz, Zucker und 1 TL Butter gewürztem Wasser ca. 8 Minuten kochen. Da die grünen Spargelstangen in der Regel etwas dünner sind, werden sie 2 Minuten später zum Kochen mit in den Topf gegeben. Den gekochten Spargel herausnehmen, abtropfen lassen, auf Küchentuch abtropfen lassen.

Von der Zitrone etwas Saft auspressen. Zitronensaft mit Puderzucker und 3 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter und Zitronenzesten untermischen. Spargelstücke damit ca. 10 Minuten marinieren.

Anrichten:

Den Lachs auswickeln und die Gewürze mit einem scharfen Messer abstreifen. Lachs in Tranchen von ca. 1/2 cm aufschneiden, in dieser Stärke entfaltet sich das Fischaroma am besten. Lachs, Spargel-Salat und Senf-Sauce anrichten. Dazu passen neue Kartoffeln.

Tipp:

Das Dressing nach Belieben mit 1 – 2 EL frisch gehackten Kräutern wie Estragon oder Kerbel verfeinern.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 23. April 2016

Episode: Spargel und Bärlauch