



Rezept: 12/2022



Spargelauflauf mit Lachs

Den Spargel in Salzwasser mit etwas Zucker ca. 4 Minuten kochen.

Butter schmelzen und das Mehl einrühren. Sahne und Spargelfond angießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Abkühlen lassen.

Das Eigelb mit dem Orangensaft glattrühren und mit dem Schneebesen unter die Soße ziehen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den fein geschnittenen Schnittlauch mit den Lachswürfeln und den Spargelstücken dazugeben.

Alles in eine gefettete Auflaufform einfüllen und bei 180° C 15-20 Minuten garen. Evtl. noch unter dem Grill nach bräunen lassen.

Zutaten

für 4 Personen

- | | | |
|--|--|-------------------------|
| - 1 kg weißer Spargel, geschält, in ca. 3cm lange Stücke geschnitten | - 600 g Lachsfilets, in ca. 2 x 2 cm große Würfel geschnitten, leicht gesalzen | - 200 ml (Spargel-)Fond |
| | - 20 g Butter | - 4 Eigelb |
| | - 1-2 EL Mehl | - Saft von 2 Orangen |
| | - 200 ml Sahne | - Salz und Pfeffer |
| | | - Schnittlauch |