



Rezept: 6/2022



Spargel mit Lachs an Rote-Bete-Creme

Den Spargel in kochendem Wasser mit Salz, Zucker und etwas Butter garen. Erbsen in Salzwasser blanchieren.

Sahne steif schlagen und mit dem Eigelb verrühren.

Die Rote Bete in 1 EL Butter anschwitzen, Wasser angießen und einkochen lassen.

Die Sahne zugeben und aufkochen.

Die Mischung pürieren und abschmecken.

Den Lachs in 8 Stücke teilen, mit 1 TL Butter und etwas Wasser aufkochen und garen.

Lachs, Spargel und die Erbsen zusammen mit der Rote-Bete-Creme und dem Dill servieren.

Dazu schmeckt Baguette.

Zutaten

für 4 Personen

- | | | |
|--|--|--------------------|
| - 750 g weißer Spargel, geschält, in ca. 3 cm Abschnitte geschnitten | - Salz, Zucker, Butter | - 400 g Lachsfilet |
| | - 300 g frische Erbsen | - Pfeffer |
| | - 2 kleine Rote Bete, geschält und in kurze Streifen geschnitten | - 4 Zw. Dill |
| | - 150 ml Sahne | |
| | - 1 Eigelb | |