

Spargel mit Kräuterschaum, Lachs und Kartoffeln



Zutaten:	Zubereitung:
1 kg weißen Spargel	schälen und die Enden abschneiden.
600 g Kartoffeln	schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf in Salzwasser legen.
ca. 800 g Lachs	auf eine gebutterte Alufolie legen, mit
Salz, Pfeffer, Zitronensaft	würzen, in die Alufolie wickeln. Nun die Kartoffeln 15 Minuten kochen, den Lachs bei 180 Grad Umluft 25 Minuten in den Ofen schieben.
2 Eßl Butter	in einer Pfanne schmelzen, den Spargel zugebe und zugedeckt bei kleiner Hitze andünsten.
Je 1 gute Prise Salz und Zucker	zufügen und mit
400 ml Wasser	angießen. Deckel auflegen und 15 Min garen.

1 Bund Schnittlauch	für die Kartoffeln und den Kräuterschaum in Röllchen schneiden.
½ Bund Petersilie	fein hacken.
4 Eigelb	in eine Tasse geben und nach und nach mit 3 Eßl Spargelfond verrühren. Dann in eine runde Schüssel geben. Mit dem Spargelfond und dem Lachsfond (vorher Lachs aus der Folie nehmen) aufschlagen. Über einem Wasserbad die Soße cremig schaumig aufschlagen. Mit
Salz	würzen. Mit den Kräutern verfeinern. Alles auf Tellern anrichten.