

Spargel und Lachs

im Pergamenthemd mit Estragon-Sabayon

Zutaten für 4 Personen:

1 kg grüner Spargel, Zucker
50 g Butter
2 TL fein abgeriebene Zitronenschale
4 Stück Lachsfilets, ohne Haut a 120 g, weißer Pfeffer
10 Stiele Estragon
1 Ei
1 Eigelb
2 TL scharfer Senf
2 EL weißer Aceto Balsamico
Cayennepfeffer
600 g neue Kartoffeln
1 EL Rapsöl, Salz
4 Bogen Backpapier, Küchengarn



Kartoffeln gründlich in kaltem Wasser waschen und schrubben. Kartoffeln halbieren und mit dem Öl mischen. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Salz würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C Umluft auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten braten.

Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen jeweils in die Mitte von vier Backpapierbogen legen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen.

Butter zerlassen, Zitronenschale unterrühren und über den Spargel geben. Lachs rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Spargel legen. Je einen Stiel Estragon darauflegen. Papier über dem Lachs zusammenfalten und die Enden wie einen Bonbon mit Küchengarn zubinden. Aufpassen: Es sollten beim „Einpacken“ keine Öffnungen entstehen, die zugebundenen Enden nach oben auf das Päckchen legen, damit kein Saft herausläuft. Päckchen im Backofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene über den Kartoffeln zusammen 15 bis 18 Minuten garen. Restliche Estragonblättchen abzupfen und fein schneiden.

Ei und Eigelb mit Salz, Senf und Aceto Balsamico in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen luftig-cremig zu einem Sabayon aufschlagen. Estragon unterheben und mit Cayennepfeffer und eventuell einer Prise Zucker würzen.

Päckchen mit Kartoffeln und Estragon-Sabayon auf Teller anrichten und genießen.

www.fbs-kassel.de

Die Freiheit 2 | 34117 Kassel | Telefon (0561) 7004-111

Katholische Familien
bildungsstätte
Kassel

