

## Lecker



## ZWISCHENSCHRITTE



## ZUBEREITUNG

Den Spargel vom Kopf abwärts schälen und die unteren 2 cm abschneiden. Limette abreiben, halbieren und auspressen. Cayennepfefferschote längs halbieren, Kerne sowie Stiel entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffeln in einen Topf geben und zu zwei Dritteln mit Wasser bedecken. Bei mittlerer Temperatur aufkochen, das Salz über die Kartoffeln geben und diese nun 20 Minuten ohne Deckel kochen, bis sie gar sind. Das restliche Wasser abgießen, den Topf wieder auf den Herd stellen und solange bei niedriger Temperatur weiter erhitzen, bis das restliche Wasser verdampft ist und die Kartoffeln runzelig sind.

Parallel dazu Wasser in einem Dampfgarer oder Topf mit Dampfgareinsatz zum Kochen bringen und Salz sowie Zucker dazugeben. Den Spargel hineinlegen und bei 100 Grad etwa 13 bis 15 Minuten dämpfen.

Währenddessen in einer mittelgroßen Pfanne 2 EL Pflanzenöl hoch erhitzen und darin auf der Hautseite scharf anbraten. Nach zwei Minuten die Temperatur auf mittlere Stufe senken, 2 weitere Minuten braten und die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, mit restlicher Zitrone beträufeln und wenden. Die Pfanne ausstellen und den Fisch garziehen.

Für die Blitz-Hollandaise in einem kleinen Topf Butter schmelzen. Knoblauchzehe abziehen und grob hacken. In einem hohen Rührgefäß Eigelbe, Weißweinessig, Senf, Knoblauch, Zitronenabrieb, die Hälfte des Zitronensafts und Paprikapulver, Kreuzkümmel, etwas Salz sowie schwarzen Pfeffer glatt verquirlen. Nun die geschmolzene Butter ganz langsam im sehr dünnen Strahl in das Rührgefäß gießen und dabei mit dem Pürierstab alles vermengen. Es entsteht eine dickliche Sauce. Diese zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren Spargel und Salzkrustenkartoffeln auf Teller verteilen und mit Hollandaise begießen. Das Lachsfilet daneben anrichten und Chiliwürfel darüber streuen.

## ZUTATEN

Für die Salzkrustenkartoffeln:  
500 g Kartoffeln  
80 g Salz

Für die Blitz-Hollandaise:  
2 Eigelb  
2 TL Weißweinessig  
1 TL Dijonsenf  
1 Knoblauchzehe  
1 Bio-Limette  
1 Cayennepfefferschote  
200 g Butter  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
½ TL Kreuzkümmel, gemahlen  
Salz  
schwarzer Pfeffer

Für den gedämpften Spargel:  
500 g Spargel  
1 Prise Zucker  
1 TL Salz

Für den Lachs:  
2 Lachsfilets mit Haut à 160 g  
3 EL Pflanzenöl zum Braten  
1 EL Butter  
Salz  
schwarzen Pfeffer



## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf, hohes Rührgefäß, Pürierstab, Dampfgarer oder Topf mit Dampfgareinsatz, mittelgroße Pfanne