

TENZO Gasthof
Essen und schlafen wie bei guten Freunden

Glasierter Spargel mit mariniertem Lachs und Avocado Dip

500g frisches Lachsfilet ohne Haut
225g feines Meersalz
150g Sherryessig

1kg weißer Spargel (schälen und aus den Schalen einen Fond kochen)
3 EL Butter
1 EL Olivenöl
Meersalz
1 TL Zucker
ca. 0,1l frischer Orangensaft
ca. 0,2l Spargelfond
etwas Zitronensaft

2 kleine reife Avocados
1 Becher Sauerrahm
1 TL. gehackter Koriander
Salz, Pfeffer, Spritzer Zitronensaft

Marinierter Lachs:
Den Lachs in einen rechteckigen Behälter geben, am besten passgerecht.
Von allen Seiten salzen und nach 15 Min. das Salz mit Wasser abwaschen. Den Lachs wieder in den Behälter geben und mit dem Essig marinieren (muss knapp mit Essig bedeckt sein) und mit Küchenkrepp bedecken. Nach 15 Min. aus dem Essig nehmen, kurz mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und portionieren.

Glasierter Spargel:
Eine Pfanne erwärmen, Olivenöl und Butter dazugeben und den Spargel mit Zucker und Salz, darin anschmoren (mit Deckel), ohne dass der Spargel Farbe annimmt. Mit der Hälfte des Orangensaftes und des Spargelfonds auffüllen, die Flüssigkeit reduzieren lassen und den Rest der Flüssigkeiten angießen. Je nach Dicke des Spargels dauert der Garprozess 6-8 Min.

Avocado Dip:
Avocado schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten verrühren.

Alles auf einem Teller anrichten, dazu passen Baguette oder neue Kartoffeln.

Rezept für 4 Personen.