GÖBEL HOTELS

Gegrillter Spargel mit Misohollandaise und roh mariniertem Lachs

Zutaten

- 12 Stangen Spargel
- Salz, Zucker
- Sesamöl geröstet

- 400g Lachsfilet ohne Haut
- 20g Salz
- 10g Zucker
- 20ml Thai- Fischsauce

- 250g Butter (flüssig)
- 100ml Geflügelbrühe
- 50g helle Misopaste
- 4 Eigelb
- 20ml Limettensaft (vor dem Auspressen die Schale abreiben und kühl stellen)

- 1 Chilischote in Ringe geschnitten
- Frische Koriander und Petersilienblätter gehackt
- Geröstete Cashewkerne
- Limettenabrieb

1. Spargel

Spargel mit Salz, Zucker und Sesamöl 40 Minuten marinieren, danach leicht trockentupfen. Dann ca. 3 Minuten von jeder Seite grillen, es darf ruhig etwas dunkler werden.

2. Lachsfilet

Salz und Zucker vermischen. Das Lachsfilet mit der Salz-Zuckermischung und der Fischsauce einreiben und fest in Frischhaltefolie einwickeln. Im Kühlschrank für etwa 5 Stunden marinieren lassen. 20 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen. Danach in 8 gleich große Stücke schneiden.

3. Miso-Hollandaise

In einem hohen Topf Geflügelbrühe, Limettensaft und Misopaste aufkochen lassen und vom Herd nehmen, dann zuerst das Eigelb und danach die geschmolzene Butter mit dem Stabmixer untermixen. Nicht mehr kochen lassen sonst trennt sich die Sauce wieder

4. Anrichten

Je 3 Stangen Spargel und 2 Stücke Lachs in den frischen Kräutern gewälzt auf jeden Teller geben, die Miso-Hollandaise napieren und mit Chili, Limettenabrieb und Cashewkernen garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Sebastian Treude

Küchenmeister in Göbel's Schlosshotel