

Lachs-Spargel-Gratin

ZUTATEN

500 g Lachsfilet
1 kg grüner Spargel
1 EL Butter oder Margarine
2 EL Mehl
250 ml Milch
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Frischkäse mit Kräutern
2 Eigelb
Saft einer halben Zitrone
Zucker, Salz, weißer Pfeffer
Zitronenscheiben zum Garnieren



ZUBEREITUNG:

Spargel waschen, Enden großzügig abschneiden und in einem halben Liter kochendem Salzwasser (mit etwas Zucker) etwa 10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Lachs waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Den Spargel aus dem Wasser heben (Spargelwasser aufheben!)

Butter oder Margarine in einer beschichteten Pfanne oder Topf erhitzen und das Mehl darin goldgelb anschwitzen. Unter Rühren mit 250ml Spargelwasser und Milch ablöschen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen und den Frischkäse darin schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Zitronensaft abschmecken und anschließend mit den verquirlten Eigelben legieren (nicht mehr kochen!).

Den Lachs leicht salzen und zusammen mit dem Spargel in eine gefettete Auflaufform geben. Soße darübergießen und vorgeheiztem Backofen (Ober-/Unterhitze 200°C, Umluft 175°C) ca. 15-20 Minuten backen.

Mit Zitronenscheiben garnieren.

Dazu schmecken Bandnudeln.

