

Geräucherter Lachs mit Grünspargeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

400 g	Lachs am Stück (mit Haut)
1	Zitrone
16	grüne Spargeln
1 Bund	Dill
1 Becher	Crème Fraîche
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Senf
4 EL	Spargelsud
2 EL	Sonnenblumenöl
	Salz
	Pfeffer
	Balsamico-Essig
	Olivenöl
	Zucker



Zubereitung:

Den Lachs abspülen und abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone in Scheiben schneiden und halbieren, den Lachs in regelmässigen Abständen einschneiden und Zitronenringe einfächern. Auf einem Gussrost bei ca. 100 – 150° C ca. 20 – 30 Minuten mit Zugabe von Räucherholz grillieren.

Die Spargeln waschen und schälen und kurz blanchieren. Anschliessend an Spiesse stecken und mit einer Marinade aus Balsamico-Essig, Olivenöl und wenig Zucker bepinseln. Auf dem Grill garen.

Für die Sauce den Dill klein hacken und zusammen mit Öl, Senf, Zitronensaft, dem Spargelsud und Crème- Fraîche vermengen.