



## SPARGELSAT

Für 4 Portionen, Zubereitungszeit: ca. 50 Min. ,  
Beitszeit: ca. 3-4 Std.

### ZUTATEN:

#### Für den Pfefferlachs:

1 Lachsseite (ohne Haut; küchenfertig) | 1 kg Salz | 1 kg Zucker

#### Für den Kräutersenf:

3 EL Pommery-Senf | 3 EL Honig | 20 g rosa Pfefferbeeren | 20 g getrocknete grüne Pfefferkörner | 1 ½ Bund Dill | 1 Bund Estragon | 1 Bund Kerbel

#### Für den Spargelsalat:

18 dicke Stangen weißer oder grüner Spargel | Salz | 1 Prise Zucker | 1 Spritzer Zitronensaft | 2 Eigelb | 2 EL Dijon-Senf | 2 EL Honig | 2 EL weißer Aceto balsamico | 250 ml Sonnenblumenöl | 50 ml bestes Olivenöl | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 2 Bund Brunnenkresse

### ZUBEREITUNG:

Den Lachs gründlich waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und noch einmal auf Gräten prüfen. Salz und Zucker mischen. Etwa ein Drittel davon in einer großen, flachen Auflaufform verteilen. Den Fisch mit der Hautseite nach unten auf das Salz-Zucker-Bett legen. Mit der restlichen Beize den Fisch

vollständig bedecken und leicht andrücken. Den Lachs mit Frischhalte- oder Alufolie abdecken und im Kühlschrank 3–4 Stunden beizen.

Für den Kräutersenf Senf und Honig verrühren. Pfefferbeeren und -körner grob zerstoßen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Dill fein schneiden. Estragon- und Kerbelblätter abzupfen und fein hacken. Den Lachs gründlich abspülen, trocken tupfen, auf der Fleischseite mit dem Senf bestreichen, mit Pfeffer und zwei Dritteln vom Dill sowie Estragon und Kerbel bestreuen und mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen.

Für den Spargelsalat die Stangen waschen, den weißen ganz, den grünen im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden jeweils abschneiden. Reichlich Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen und den Spargel darin 4–5 Minuten bissfest garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Eigelb, Senf, Honig und Essig mit dem Schneebesen leicht cremig aufschlagen. In einem dünnen Strahl das Öl einfließen lassen, dabei ständigiterrühren, bis die Sauce eine schöne, samtige Textur hat. Den restlichen Dill unterheben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, den Lachs aus der Folie wickeln und mit einem großen, scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Brunnenkresse waschen und trocken schleudern.

Zum Servieren die Brunnenkresse auf Teller verteilen, Spargelstücke und Lachsscheiben anlegen und das Ganze mit Kräutersenf beträufeln.