

Grünpargel mit Senf-Sabayon und Scheiben von geräuchertem Lachsrückfilet



(2 Personen)

Zubereitungszeit: 45 min

500 g Grünpargel (dick)
1 Schalotte, feingeschnitten
1 junge Knoblauchzehe, feingeschnitten
1 El Butter
150 ml Spargelsud (vom Vortag)
50 ml Noilly Prat
2 Zweige Zitronenthymian (da ich immer gerne mehr nehme....)
3 Zweige Estragon (Stengel in die Sauce, Blättchen s.u.)
4 Zweige Kerbel (Stengel in die Sauce, Blättchen s.u.)
4 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
2 Eigelb (M)
2 El Moutarde à l'ancienne von Maille
125 g weiche Butter
Salz
Cayennepfeffer
1-2 El Orangensaft
Estragonblättchen in feinen Streifen
Kerbel gehackt

150 g geräuchertes Lachsrückfilet

Zubereitung:

Spargelsud: Wasser, Salz, Zucker, 2 Zitronenscheiben

Kräuterzweige waschen, Estragon abzupfen, Blätter beiseite legen.
2 Teller im Backofen erwärmen (80°). Geräuchertes Lachsrückenfilet quer in nicht so dünne Scheiben schneiden.

1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe (beides feingeschnitten) in 1 El Butter glasig anschwitzen, mit 150 ml Spargelsud und 50 ml Noilly Prat ablöschen. 1 Thymianzweig, 2 Estragonstengel, 4 schwarze Pfefferkörner zugeben und alles zum Kochen bringen. Beiseite stellen und 10 min nachziehen lassen.

Den aromatisierten Sud einkochen, durch ein Sieb giessen und lauwarm werden lassen. Es sollten 80 ml übrig sein.

In der Zwischenzeit den grünen Spargel waschen, die unteren 3 cm abschneiden, bis zur Mitte schälen (bei dicken Stangen, dünne schäle ich nicht). Spargelsud aufkochen und den Spargel im Dampfgarsieb 6 min dämpfen. Spargel herausnehmen und warmhalten.

Den Profi-Ballonbesen in die Cooking Chef einsetzen. Den lauwarmen aromatisierten Sud in die Rührschüssel geben und jetzt **2 Eigelbe sowie 2 El grobkörnigen Dijonsenf** zufügen. Die Mischung bei **Geschwindigkeitsstufe 6** zu einer dickcremigen Schaummasse aufschlagen:

1 min auf 40° stellen,

1 min bei 60° stellen,

3 min auf 80° stellen.

Auf **Geschwindigkeitsstufe 5** zurückschalten, nach und nach **125 g kalte Butter** zufügen und 1 min weiter aufschlagen.

Spargel auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Räucherlachs dazu legen.

Die Hollandaise mit Salz, Cayennepfeffer und Orangensaft abschmecken, die feingeschnittenen Estragonblättchen und den gehackten Kerbel unterheben und die Sauce über den Spargel geben.