

Spargelgratin mit Lachs

Zutaten für 4 Personen:

700 g Kartoffeln (festkochend), 1,5 kg Spargel, 1 Prise Zucker, 20 g Butter,
4 Lachsstücke, 2 TL Zitronensaft, 300 g Crème fraîche, 3 EL Milch,
je 1 EL Dill und Petersilie, Salz, Pfeffer, 150 g geriebenen Käse

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser kochen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
Inzwischen Spargel schälen und in ca. 3-4cm Stücke schneiden. Spargel mit 1 Prise Zucker, Salz und etwas Butter zum Kochen bringen, etwa 8-10 Min garen.
Spargel gut abtropfen lassen. Ofen auf 200° vorheizen.

Kartoffelscheiben in eine gebutterte Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Spargel über die Kartoffeln verteilen. Lachs kurz unter fließend Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Lachs mit frisch gepresstem Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs in mundgerechte Stücke schneiden und auf dem Spargelgratin verteilen. Crème fraîche, Milch, Salz, Pfeffer und gehackte Kräuter zum Guss rühren. Nun den Guss über den Spargelgratin verteilen und mit dem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° auf der mittleren Schiene ca. 30-40 Minuten goldgelb überbacken.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.