



Kochrezepte vom BELLER HOF

---

## Lachs und Spargel mit Estragon-Sabayon

### Zutaten für 4 Portionen:

600 g kleine neue Kartoffeln, 1 EL Rapskernöl, Salz, 1 kg grüner Beller Spargel, Zucker,

50 g Butter, 2 TL Bio-Zitronenschale, fein abgerieben, 4 Stück Lachsfilets, (à 160 g, ohne Haut), weißer Pfeffer, 10 Stiele Estragon, 1 Bio-Ei, (Kl. M), 1 Bio-Eigelb, (Kl. M),

2 TL scharfer Senf, 2 EL Aceto balsamico bianco, Piment d'Espelette, (oder Cayennepfeffer)

Außerdem: 5 Bogen Backpapier, (à 43 x 38 cm), Küchengarn

### Zubereitung:

Kartoffeln gründlich in kaltem Wasser waschen und schrubben. Kartoffeln halbieren und mit dem Öl mischen. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Salz würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten braten.



## Kochrezepte vom BELLER HOF

Den Beller Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen jeweils in die Mitte von 4 Backpapierbogen legen. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Butter zerlassen, Zitronenschale unterrühren und über den Spargel geben.

Lachs rundrum mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Spargel legen.

Je 1 Stiel Estragon darauflegen. Papier über dem Lachs zusammenfalten und die Enden wie einen Bonbon mit Küchengarn abbinden.

Päckchen im Backofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene über den Kartoffeln zusammen 15-18 Minuten garen.

Restliche Estragonblättchen abzupfen und fein schneiden. Ei und Eigelb mit Salz, Senf und Aceto balsamico in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen luftig-cremig zu einem Sabayon aufschlagen. Estragon unterheben und mit Piment d'Espelette und eventuell 1 Prise Zucker würzen. Päckchen mit Kartoffeln und Estragon-Sabayon anrichten.

**Guten Appetit!**