

FEINES
AUS DER
STEINHOFF
KÜCHE

SPARGEL LACHS GRATIN



Spargelhof
STEINHOFF

SPARGEL LACHS GRATIN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Spargel
etwas Zucker
etwas Butter
1 Spritzer Zitrone
500 g Kartoffeln
500 g Lachsfilet
1 Packung Sauce Hollandaise
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den geschälten Spargel in 4-5 cm dicke Stücke schneiden, in reichlich Wasser mit etwas Salz, einer Prise Zucker und einem Spritzer Zitrone bissfest kochen und kalt abschrecken.

Die Kartoffeln mit Schale kochen, pellen, vierteln. Alternativ können auch geschälte Kartoffel verwendet werden, dann die geviertelten Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen. Den Lachs in 1 cm dicke Streifen schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (180 Grad Umluft) vorheizen. Erst die Kartoffeln, darauf dann den Spargel in eine gefettete Auflaufform geben, mit Lachsstücken bedecken und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Hollandaise darüber verteilen und alles im Backofen gratinieren bis die Soße goldbraun ist. Alternativ anstelle der Kartoffeln, die gekochten Kartoffeln mit Bärlauch-Pesto grob stampfen, ansonsten wie oben verfahren.

Gerne die Teller dann mit etwas Petersilie oder Schnittlauch bestreuen. Das Auge ist mit ;-)

TIPP: Probieren Sie es alternativ mit Kartoffelstampf mit Bärlauch-Pesto – eine tolle Variante.

Noch mehr leckere Rezepte:

📍 spargelhofsteinhoff
www.spargelhof-steynhoff.de

Spargelhof Steinhoff · Alte Holzstraße 4 · 59302 Oelde
02522 - 21 96 · info@spargelhof-steynhoff.de