



Zutaten:

1 kg Spargel, weiß
50 ml Wasser
1 TL Zucker
1 TL Salz
3-4 EL Zitronensaft, frisch
nach Belieben Pfeffer
600 g Lachsfilet(s)



Lurch Spargelschäler
grün



Westmark Spargel- und
Servierplatte



Römertopf Spargel-
Dampfgarer Asparagus



Westmark Thermo-
Sauciere



Rösle Zitronenpresse



AdHoc Set elektrische
Pfeffer- & Salzmühle
Pepmatik



Opinel Filetirmesser
Parallèle No. 121

1

Zunächst den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelstangen in den Römertopf legen.

2

Den Deckel vom Römertopf Spargeltopf mindestens 10 Minuten wässern. Zu den Spargelstangen derweil Salz, Zucker und 3 EL Zitronensaft geben und gut vermischen.

3

50 ml Wasser zu dem Spargel geben, den Deckel schließen und den Römertopf in den kalten Backofen geben. Hier wird der Spargel 30 Minuten bei 180 Grad Umluft vorgegart.

4

600 Gramm frischen Lachs portionieren oder 4 Stücke TK-Lachs mit Salz und Pfeffer würzen.

5

Nach 30 Minuten Spargelgarzeit wird der Lachs auf den Spargel gelegt und der Deckel wieder geschlossen. Zusammen wird alles 10 Minuten gedämpft.

6

Danach den Deckel abnehmen und alles nochmal für 10 Minuten backen. Warm und am besten mit Sauce Hollandaise servieren.