



Seafood-Trilogie mit Spargel-Duo

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

2,4 kg	Lachsloins	40	Jakobsmuschel
40	Riesengarnele	1,5 kg	weißer Spargel
1,5 kg	grüner Spargel	500 g	Wakame (japanischer Algensalat)
2	große Noriblätter	600 g	Zuckerschoten
100 ml	Sesamöl	200 ml	Sonnenblumenöl
500 ml	Spargelbrühe		Sriracha Sauce
	Sesam zum Garnieren		Kartoffelstärke zum Binden
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

1. Lachsloins putzen, Jakobsmuscheln von der Muschelschale trennen und Garnelen säubern.
2. Grünen Spargel im unteren Drittel sauber schälen, weißen Spargel vom unteren Drittel trennen und schälen.
3. Beide Spargelsorten und die Zuckerschoten in Salzwasser blanchieren. Den Sud aufheben.
4. Meeresfrüchte und Lachs mit Sonnenblumenöl braten bis sie gar sind und mit Pfeffer und Salz würzen.
5. Spargel und Zuckerschoten in Sesamöl anschwitzen, mit Spargelsud ablöschen und einköcheln lassen, würzen und mit etwas Stärke abbinden.
6. Alles anrichten und mit Wakamesalat und fein gehackten Noriblätter sowie Sriracha Sauce und Sesam garnieren.