



Lachs mit Spargel

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

2 Portionen

200 g Spargel	150 g Lachs
1 TL Bohnenkraut	1 TL Oregano
1 TL Ingwer	1 TL Salz
2 EL Butter	Limettensaft
Limettenabrieb	

Zubereitung

Zubereitung

Den Spargel in 3 Teile schneiden und 4-5 Minuten in Wasser kochen. Danach herausheben und für ein paar Minuten auf Eis legen. Anschließend mit Wasser aufgießen und abtrocknen.

In einer Schüssel Bohnenkraut mit Oregano, Ingwer und Salz vermischen. Den Lachs mit der Gewürzmischung einreiben, dann in Öl braten.

Getrennt die Butter schmelzen und mit dem Limettensaft verrühren.

Den Spargel hinzugeben, ein paar Minuten schmoren lassen und dann salzen.

Den Lachs, mit Butter und Limettenabrieb abgeschmeckt, neben dem Spargel servieren.