

Leichte Frühlingspezialität

Rezept für 4 Personen

Zutatenliste

- 400 g Lachs
- 400 g Seehecht
- 500 g Tagliolini
- 100 g weißer Spargel
- 100 g grüner Spargel
- 1 EL Butter
- 2 cl weißer Portwein
- 100 ml Sahne
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- etwas weißer Pfeffer
- 1 TL Olivenöl
- 1-2 El Speisestärke

Den weißen Spargel schälen, die Enden abschneiden und die Spargelstangen schräg in dünne Scheiben schneiden. Vom grünen Spargel das untere Drittel abschneiden und ebenfalls schräg in feine Scheiben schneiden. Die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen, den weißen Spargel zugeben und etwa 3 Minuten dünsten. Den grünen Spargel zugeben, diesen auch kurz mit dünsten. Mit der Sahne ablöschen, Zitronensaft, Portwein, Salz und Pfeffer zugeben und das Ganze etwa 4-5 Minuten reduzieren lassen. Der Spargel sollte noch knackig sein. Tagliolini bissfest kochen, absieben und in Butter schwenken. Den Lachs und den Seehecht in Streifen schneiden und zu einem Zopf flechten, den Zopf dann im Backrohr bei 160°C 6-8 Minuten fertig braten.