



hr1-DOLCE VITA

Hubertus Tzschirner **Lachs mit grünem Spargel**

ZUTATEN

1 Stück Lachs, Sashimi-Qualität (160-200 g)
3 EL Ponzusoße (fruchtige Sojasoße mit Limette, Dashi und Mirin), oder Sojasoße
less Salt
1 Zitrone
1 Eigelb
80 g Butter
2-3 Stängel grüner Spargel, geputzt und in 10% Salzwasser blanchiert
2 EL Honig oder Agavendicksaft
1 EL Olivenöl
1 Schale Gartenkresse, geschnitten
1 Bund Dill, gewaschen und grob geschnitten
1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
etwas Meersalz
etwas Rohrzucker
etwas grober Pfeffer

ZUBEREITUNG

Lachs mit Meersalz und Rohrzucker rundherum würzen und für 30 Min. marinieren lassen. Anschließend mit etwas Olivenöl rundherum einmassieren. Spargel von allen Seiten bei direkter Hitze auf dem Grillrost (etwa 180°C) rundherum goldbraun rösten, herausnehmen und mit etwas Olivenöl, Honig und Zitronensaft beträufeln und ebenfalls einmassieren. Dill und Kresse mischen, leicht mit Zitronensaft, Olivenöl, etwas Meersalz und Pfeffer marinieren.

Butter in einem Topf (gerne auf dem Grill, doch Achtung - der Griff wird heiß) schmelzen, den Knoblauch zugeben und kurz mit erhitzen. Ein Eigelb mit der Ponzusoße und etwas Zitronensaft über einem Wasserbad schaumig aufschlagen, die Butter tröpfchenweise mit einem Schneebesen einrühren, dass eine cremige Buttersoße entsteht, ggf. mit etwas Meersalz und Zitronensaft würzig abschmecken.



hr1-DOLCE VITA

Die glühende Kohle im Grill auf eine Seite schieben und den Lachs nicht direkt über der offenen Flamme grillen. Jetzt wäre wieder der Zeitpunkt, den Deckel auf den

Grill zu setzen. Den Lachs etwa 2,5 – 3 Minuten von jeder Seite grillen. Den Spargel 2 Minuten vor Ende der Lachsgrillzeit abermals auf den Grill legen, um diesen noch einmal zu erwärmen und ihm die letzten Röststellen zu verleihen.

Die Pozubuttersoße auf einen vorgewärmten Teller streichen, den Spargel darauf platzieren. Den frisch gegrillten Lachs aufsetzen und mit den marinierten Kräutern garniert servieren.

Tipp: Gerne kann hier auch eine Lachsforelle oder ein Saibling verwendet werden.