

Spargel-Lachs-Gratin

Zutaten (4 Personen):

- 1 kg Spargel
- Salz
- Zucker
- 500 g Lachsfilet
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Mehl
- 1 EL Butter
- 1/4 Ltr. Milch
- Pfeffer
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2 Eigelb
- Zitronenscheiben
- Dill

Zubereitung:

Spargel waschen und schälen. In 1/4 l kochendem Salzwasser mit etwas Zucker zugedeckt ca. 10 Minuten garen.

Lachs waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Spargel aus dem Wasser heben, den Sud beiseite stellen.

Mehl in heißem Fett anschwitzen. Mit dem Spargelsud und der Milch ablöschen. Etwa 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Zitronensaft abschmecken. Eigelb mit etwas heißer Soße verquirlen und in die Mehlschwitze rühren. Nicht mehr kochen.

Lachs mit Spargel in eine Auflaufform geben. Soße darüber verteilen. Bei 200 C° (Umluft 175 C°) 15-20 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Dill und Zitronenscheiben garnieren.

Dazu schmecken Bandnudeln.

Quelle:

Dieses Rezept kommt von Reinhilde, Geli's Schwester aus Mettingen - schönen Dank!