



# Das Spargelrezept des Jahres 2005

von der Thiermann GmbH

## Hauptgericht

### Gebratene Spargelspitzen mit Kräuterbaguette (4 Pers.)

Zutaten und Zubereitung:

500 g Spargelspitzen, 1 Bd. Frühlingszwiebeln,  
200 g gekochter Schinken in Würfeln, 3 Tomaten in Würfeln

Spargelspitzen in etwas Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und 1 Tl. Puderzucker abschmecken, in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln, gekochter Schinken und Tomaten dazugeben und alles kurz anbraten. Kräuterbaguette dazu servieren.

## Hauptgericht

### Gratinierter Lachs auf Spargel (4 Personen)

Zutaten und Zubereitung:

4 Lachsfilets (je ca. 130 g), 5 El. Zitronensaft, Salz, Pfeffer,  
1 kg weißer Spargel, 2 Schalotten, 2 El. Butter,  
200 g Sahne, 1 Bd. Dill, 2 Kugeln Mozzarella

Den geschälten Spargel in 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Schalotten schälen, fein hacken und in der Hälfte der Butter in einem Topf weich dünsten, den Spargel dazugeben und kurz andünsten, Sahne dazugießen und 10 Minuten garen. Den Dill hacken, unter den Spargel mischen mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken.

Eine Gratinform mit der restlichen Butter einfetten. Die mit Zitronensaft beträufelten Lachsfilets salzen und pfeffern und in die Form legen. Das Spargelragout darauf verteilen und mit in Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen und im heißen Backofen (200°C) ca. 20 Min. garen. Mit dem restlichen Dill garnieren.