

## **Lauwarm gebeizter Lachs mit grünem Spargelsalat**

(Zutaten für 4 Personen)

Lachs:

2 Zweige Estragon  
1 Zitrone  
2 EL Olivenöl  
1 TL Fleur de Sel  
1 Prise Zucker  
440 g Lachs-Mittelstück, küchenfertig

Dijonsenf vinaigrette:

1 EL Dijonsenf, grob  
1 Schuss Weißwein  
3 EL Sonnenblumenöl  
Zucker Pfeffer Salz

Spargelsalat:

8 Stangen Spargel, grün  
0,25 Kopf Frisée, fein  
1 Schuss Estragonessig  
Olivenöl  
Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Lachs:

Den Lachs in breite Streifen schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Estragon zupfen und fein hacken. Zitronenabrieb mit Estragon, Olivenöl, Salz und Zucker verrühren und auf dem Lachs verteilen. Die Lachsstreifen in Klarsichtfolie wickeln und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten glasig beizen.

Dijonsenf vinaigrette:

Den Dijonsenf mit Weißwein, Sonnenblumenöl und einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.

Spargelsalat:

Den Spargel schälen, der Länge nach vierteln und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Mit Estragonessig, etwas Olivenöl und Salz marinieren. Den Frisée putzen und hinzugeben. Den Lachs auf Tellern anrichten und mit der Dijonsenf vinaigrette beträufeln. Den Spargelsalat daneben anrichten.