

Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Uwe Schladenhaufen

Gericht des Monats - April 2015

„Lachs und Nordseekrabben auf fränkischem Spargel“

für 4 Portionen

2 Kg fränkischer weißer Stangenspargel
200 g geräucherter Wildlachs
160 g Nordseekrabben
180 g Butter
250 g neue Kartoffeln
Salz / Zucker
Kresse
Küchengarn



Depositphotos_48133657_original-©poissonenciel

Zubereitung

Den knackig, frischen Spargel gut schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelstangen in vier gleichmäßige Portionen teilen und mit Küchengarn jeweils zusammenbinden. In kochendem Wasser, welches mit etwas Salz und Zucker abgeschmeckt ist und ca. 20 Gramm Butter bekommt, bissfest garen.

Parallel die neuen Kartoffeln mit der Schale gut waschen und gegebenenfalls bürsten. Diese in gesalzenem Wasser garen.

Die restliche Butter auf dem Herd erwärmen. Den heißen, gekochten Spargel auf angewärmten Tellern anrichten, das Küchengarn entfernen und den geräucherten Wildlachs und die Nordseekrabben auf dem Spargel verteilen.

Die flüssige Butter in einer Sauciere dazu anbieten.

Mein Tipp:

Dazu einen leicht gekühlten fränkischen Silvaner servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.
Uwe Schladenhaufen
Küchenchef
BEST WESTERN PLUS
Kurhotel an der Obermaintherme