



# KOCHMOMENTE

DEINE KOCHSCHULE.

## Rezept TELEGRAPH #44

Frischer Spargel „Asia Style“ mit Sashimi von der Lachsforelle

Zutaten für 4 Personen:

3 El Sesamsaat, 4 Kaffirlimettenblätter (Asienladen), 30 g Ingwer, 125 g Butter  
400, g Lachsforellenfilet ohne Haut, 1 kg weißer Spargel, 2 Stangen Zitronengras  
2½ El Sojasauce (z.B. von Kikkoman), 1 El Limettensaft, 1 Beet grüne Shisokresse  
1 Beet Daikonkresse, Fleur de Sel

Zubereitung:

Sesam ohne Fett goldbraun rösten.

2 Kaffirblätter in sehr feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und sehr fein würfeln.

Butter mit Kaffirstreifen und Ingwer in einem kleinen Topf bei milder Hitze schmelzen und beiseitestellen.

Dunklen Tran vom der Lachsforelle entfernen, eventuell vorhandene Gräten mit einer Pinzette herausziehen. Lachs in dünne Scheiben schneiden und kalt stellen.

Spargel schälen und die eventuell holzigen Enden leicht schräg abschneiden.

Zitronengras mit einem Stieltopf platt klopfen. 3 l Salzwasser mit Zitronengras und 2 Kaffirblättern aufkochen. Spargel darin 5 bis 6 Minuten leicht knackig garen.

Inzwischen Gewürzbutter erhitzen.

Sojasauce und Limettensaft unterrühren, mit Salz abschmecken.

Kresse vom Beet schneiden.

Lachs auf vier Tellern verteilen, mit Fleur de Sel bestreuen.

Spargel gut abtropfen lassen und mit der Lachsforelle anrichten.

Mit Kaffir-Ingwer-Butter beträufeln und mit Sesam und Kresse bestreut servieren.

Dazu passt gedämpfter Sushi-Reis.