

## Warmer Spargelsalat mit gebeiztem Lachs

Der raffiniert marinierte Lachs und der Lauwarme Spargelsalat wecken die Frühlingsgefühle, ein idealer Start für einen schönen Abend



### Zutaten

#### Anzahl Portionen ändern

–	10	+
---	----	---

#### Lachs:

Sternanis	40 g
Fenchelsamen	20 g
Meersalz - fein	80 g
Olivenöl	250 ml
Lime Powder, zubereitet	150 ml
Brauner Rohrzucker	50 g
Lachsfilet	2 kg

#### Spargelsalat:

Spargel	1 kg
Spargel grün	1,20 kg
Zwiebeln rot	300 g
<u>Phase Professional "Wie Butter"</u>	<u>40 g</u>
<u>KNORR Salatkrönung Gartenkräuter</u>	<u>35 g</u>
Wasser	150 ml
Essig	50 ml
Rapsöl	50 ml
Walnussöl	100 ml
Blattpetersilie	80 g

### Zubereitung

#### 1 Lachs:

- Sternanis und Fenchelsamen fein mörsern
- Mit Meersalz, Olivenöl, Limettensaft und dem braunen Zucker gut vermischen
- Lachs auf ein GN Blech legen, mit der Gewürzmischung gut einreiben
- Abdecken und 48 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen
- Nach 24 Stunden einmal drehen
- Gewürze am nächsten Tag gut abwaschen und den Fisch gründlich trocknen
- Nach Belieben tranchieren

#### 2 Spargelsalat:

- Spargeln wie gewohnt mit etwas Biss kochen
- Zwiebeln schälen und achteln
- Spargeln in gewünschte Form schneiden
- Phase Professional "wie Butter" erwärmen und Zwiebeln darin glasig dünsten
- Spargeln beigeben und kurz mitdünsten
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Herbmix Kräuter mit Wasser, Essig und den Ölen zu einem Dressing rühren
- ✓ Warme Spargeln und Zwiebeln gefällig anrichten
- Mit dem Dressing nappieren und mit Petersilie garnieren
- ✓ Die Lachstranchen nach Belieben dazulegen

#### Tipp:

- Dazu passen hervorragend Ofenkartoffeln mit Sauce Hollandaise
- Für diesen Salat kann der Spargel auch halbiert und roh grilliert werden