



# Lachsfilet mit gebratenem Spargel und Sauce Hollandaise

Zeitaufwand: 45 Min. / Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

**1 Lachsfilets 220 g »**

**300 g neue Kartoffeln**

**Salz**

**500 g grüner Spargel**

**2 EL Olivenöl**

**Pfeffer**

**Fett für die Form**

**3 EL Weißwein oder Fischfond**

**140 g Butter**

**3 Eigelbe**

**1 EL Naturjoghurt**

**0,5 Zitrone (Saft)**

**1 EL Schnittlauchröllchen**

**6 Radieschen**

## Zubereitung

1. Lachsfilets nach Packungsanleitung auftauen, dann kalt abspülen und trocken tupfen. Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Salzwasser je nach Größe ca. 20-25 Minuten weich garen. Spargel putzen, im unteren Drittel schälen. Holzige Enden entfernen und Stangen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. In heißem Olivenöl langsam unter Wenden braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Lachsfilets von beiden Seiten salzen und pfeffern. In eine gefettete ofenfeste Form setzen und Wein oder Fond angießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 6-8 Minuten dünsten.
3. Butter aufkochen. Eigelbe und Joghurt in einem hohen Becher mit einem Pürierstab kurz mixen. Salzen, pfeffern und Zitronensaft unterrühren. Kochende Butter in dünnem Strahl unter Mixen zugießen und weitermixen, bis die Sauce bindet. Abschmecken.

4. Kartoffeln abgießen, mit Spargel, Lachs und Sauce Hollandaise anrichten. Kartoffeln mit Schnittlauch bestreuen und Radieschen darüber hobeln.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!