


# Lafers: Weißer Spargel im Räucherlachsmantel mit Orangen-Walnuss-Vinaigrette und Sauce Tatar

---

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-weißer-spargel-im-räucherlachsmantel-mit-orangen-walnuss-vinaigrette-und-sauce-tatar](https://www.happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-weißer-spargel-im-räucherlachsmantel-mit-orangen-walnuss-vinaigrette-und-sauce-tatar)

---

## Zutaten für 4 Personen:

### Für den Spargel:

- 16 Stangen weißer Spargel
- 2 Schalotten, geschält
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 50 g Ingwer, geschält
- 10 ml Rapsöl
- 300 ml Geflügelfond
- 1 unbehandelte Zitrone
- Salz
- Zucker
- 5 g frische Kräuter de Provence (Lorbeer, Rosmarin, Thymian)
- 16 Scheiben geräucherter Lachs

### Für die Orangen- Walnuss-Vinaigrette:

- 2 Orangen
- 70 ml Walnussöl
- 1 unbehandelte Orange
- 1 TL Akazienhonig
- 8 Radieschen, geputzt und geachtelt
- 50 g geröstete Walnüsse
- 2 EL fein geschnittene Schnittlauchröllchen
- feines Salz
- Chili aus der Mühle

### Für die Sauce Tatar:

- 1 Ei, zimmerwarm (Klasse M)
- 200 g Pflanzenöl
- ½ unbehandelte Zitrone
- 1 TL Senf
- 50 g Joghurt
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 EL Kapern, fein gewürfelt
- 2 EL fein gewürfelte Essiggurken
- 1 Ei hartgekocht, fein gewürfelt
- Salz

- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zum Anrichten:**

feine Blattpetersilie

### **Zubereitung:**

Den Spargel rundherum gründlich abschälen, die Köpfe dabei aussparen und ca. 2cm der holzigen Enden kürzen. Die Stangen mit Salz und Zucker bestreuen und kurz marinieren. Schalotten und Knoblauch in feine Streifen schneiden. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln.

Den Spargel mit den fein gewürfelten Zutaten in den Gareinsatz legen. Den Geflügelfond mit den Kräutern in den Topf geben, den Einsatz darüber stellen und mit dem Deckel verschließen. Den Spargel bei mittlerer bis hoher Hitze für ca. 12-15 Minuten bissfest garen, herausnehmen und lauwarm in den geräucherten Lachs einrollen.

Die Orangen rundherum von der Schale befreien und mit einem V-Schnitt die Filets heraus schneiden. Das Walnussöl, Abrieb, Saft und Honig miteinander verrühren und mit Salz und Chili abschmecken. Kurz vor dem Servieren Radieschen, Walnüsse, Orangenfilets und fein geschnittene Schnittlauchröllchen zugeben.

In einem Mixbecher Saft und Abrieb von der Zitrone, Ei und Senf hineingeben. Nun mit Hilfe eines Mixstabs das Pflanzenöl langsam einarbeiten, ohne dabei den Mixstab oberhalb vom Öl zu halten. Danach mit Joghurt, Schalotten, Kapern, Essiggurken und Ei vermengen und mit feinem Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel auf die Teller verteilen, mit der Vinaigrette verfeinern und Petersilie garnieren. Zum Schluss die Sauce Tatar extra dazu reichen.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 3.5.2014*

*Prominenter Gast: Maximilian Arland*