

# Gebratenes Lachsfilet mit Weißwein-Sauce, Kartoffelspalten und Thai-Spargel

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/09/13/gebratenes-lachsfilet-mit-weisswein-sauce-kartoffelspalten-und-thai-spargel](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/13/gebratenes-lachsfilet-mit-weisswein-sauce-kartoffelspalten-und-thai-spargel)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Lachs:

- 2 Lachsfilets mit Haut à 200 g, küchenfertig
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 1 Zitrone
- 100 g Butter
- ½ Bund glatte Petersilie
- Olivenöl
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer

### Für den Thai-Spargel:

- 200 g Thai-Spargel
- Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Kartoffelspalten:

- 1 große festkochende Kartoffel
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Gemüsefond
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl
- Meersalz

### Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 100 g Schmand
- 50 g kalte Butter
- 100 g Mehl
- 500 ml trockener Weißwein

- 100 ml Gemüsefond
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung:**

Backofen auf 250°C Grillfunktion vorheizen.

Für die Kartoffelspalten die Kartoffel waschen, vierteln, in einem Topf mit etwas Gemüsefond zum Kochen bringen und bissfest garen. Knoblauch abziehen und andrücken. Schalotte abziehen und in Spalten schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kartoffeln abschütten und mit Rosmarin und Knoblauch auf ein Backblech geben. Mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz würzen und im Ofen bei 250°C ca. 15 Minuten grillen.

Das Lachsfilet kalt abwaschen und trocken tupfen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Lachsfilet auf der Fleischseite kurz anbraten, dann auf die Hautseite drehen. Knoblauch abziehen und andrücken. Ingwer schälen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zitrone abbrausen, trockenreiben und halbieren. 1/2 Zitrone, Knoblauch, Ingwer, Butter und Petersilie zum Lachs in die Pfanne geben. Den Lachs immer wieder mit der aromatisierten Butter übergießen. Vor dem Servieren die andere Hälfte der Zitrone auspressen und das Lachsfilet mit Zitronensaft beträufeln. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Weißwein-Sauce Schalotte und Knoblauch abziehen, würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond angießen. Mit dem Schneebesen verrühren und reduzieren lassen. Zitrone auspressen. Schmand und Zitronensaft in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren kalte Butter hinzufügen und die Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen.

Den Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, den Spargel hinzufügen und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Lachsfilet mit Weißwein-Sauce, Kartoffelspalten und Thai-Spargel auf Tellern anrichten und servieren

Rezept: Patrick Jonek

Quelle: Die Küchenschlacht vom 26. September 2016

Episode: Leibgerichte