

Spargel mit Lachs

Zutaten:

1 kg	weißer Spargel
3 EL	Öl
	Salz
75 g	Butter
1	Bio-Orange
2 TL	flüssigen Honig
	bunter Pfeffer
4	Lachsfilets ohne Haut (à 150 g)
¼ Bund	Schnittlauch
4 Stiele	Petersilie

Zubereitung:

Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Öl beträufeln und mit Salz würzen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C) 25-30 Minuten garen.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Orange heiß waschen, trocken reiben. Schale einer Orangenhälfte fein abreiben. Orange halbieren und Saft der abgeriebenen Hälfte auspressen. Die andere Hälfte in 4 Spalten schneiden. Geschmolzene Butter, Orangensaft- und schale, Honig, eine Prise Salz und frisch gemahlene Pfeffer verrühren.

Lachsfilets von beiden Seiten salzen und pfeffern. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Spargelstangen wenden und die Lachsfilets und die Orangenspalten auf den Spargel setzen. Orangen-Butter über Lachs und Spargel gießen und zu Ende garen.

Kräuter waschen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Petersilie fein hacken. Spargel vom Blech mit Lachs aus dem Ofen nehmen. Mit gehackten Kräutern bestreuen und servieren.