

Hauptgericht: Lachsfilet mit Senfkruste, Spargel, Hollandaise und Kartoffeln

Zutaten für 12 P.

2,5 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	ca. 50 - 60 Stangen Spargel
1,8 kg Lachsfilet	1 Zitrone
6 EL Öl	1 Prise Zucker
ca. 150 g Semmelbrösel	12 Eigelb
120 ml mittelscharfer Senf	750 g Butter
4 Zitronen	2 Zitronen
4 EL Butter	etwas (kaltes) Wasser
	Salz

Zubereitung

Kartoffeln

Kartoffeln schälen und in längliche Spalten schneiden. Mit reichlich Salzwasser aufsetzen, etwas Öl hinzufügen und ca. 25 Minuten weich garen. Danach abgießen.

Senfkruste

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zitronen heiß abwaschen und 10 TL der Schale abreiben. Danach die Zitronen auspressen. Senf, die Hälfte der Zitronenschale, Semmelbrösel und Zitronensaft, Butter, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

Lachs

Lachs trocken tupfen, salzen. In zwei großen Pfannen jeweils 3 EL Öl erhitzen. Lachs darin auf der Hautseite 2 - 3 Minuten goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Senfkruste auf der Oberseite des Lachses verteilen und andrücken.

Backofen auf Grillfunktion einstellen.

Lachs im oberen Drittel des Ofens ca. 8 Minuten goldbraun backen.

Spargel

Spargel gut schälen, die holzigen Enden abbrechen. In wenig Salzwasser ca. 12 Minuten kochen, dabei etwas Zitronensaft und Zucker zufügen. Beim Abgießen etwas Wasser auffangen.

Hollandaise

Eier trennen, Eiweiß wird nicht benötigt.

Eigelb, Wasser, Salz, Zitronensaft im Wasserbad erhitzen, dabei ständig rühren, bis ein fester Schaum entsteht.

Dann erst die **KALTE** Butter nach und nach in Stücken dazugeben, dabei immer weiter rühren. Evtl. noch etwas warmes Wasser einrühren (dafür kann man z. B. das Spargelwasser nutzen).