

# VERPOORTEN Lachsgratin mit Garnelen und Spargel

## Zutaten

Spargelrezepte für Ihr Oster-Menü

(Für 4 Portionen)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 Schalotten  
1 große Tomate  
20 grüne Spargelstangen  
Salz  
50 ml Öl  
100 ml Riesling  
200 ml Fischfond  
100 g Sahne  
100 g Butter  
2 Eigelbe  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
400 g Lachsfilet  
8 große Garnelen  
1 EL fein gehacktes Basilikum



## Zubereitung

Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Tomate waschen und würfeln. Vom Spargel die harten Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Salzwasser aufkochen und den Spargel darin in ca. 10 Minuten garen. Herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Hälfte des Öl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit dem Riesling ablöschen und etwas einkochen lassen. Fischfond und Sahne dazugießen und auf 2/3 der Menge einkochen. Die Sauce durch ein feinmaschiges Sieb abgießen. Die kalte Butter, Eigelbe und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Tomatenwürfeln verfeinern.

Den Lachs dünn aufschneiden. Die Garnelen aus der Schale brechen, halbieren, dabei den Darm entfernen, abwaschen und im restlichen Öl kurz auf beiden Seiten braten. Die Spargelstangen in eine ofenfeste Form geben, den Lachs darüber legen und die Garnelen darauf setzen. Mit der Verpoortensauce begießen und das Gratin im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten überbacken. Mit dem Basilikum garnieren.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Lachsgratin mit Garnelen und Spargel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (2/2019)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de