

Lachs mit grünem Spargel und Honey's Sauce Verpoorten

Zutaten

Um meine Verpoorten-Sauce herzustellen braucht man für 4 Personen:

Für die Verpoorten-Sauce:

200 g Butter

4 Eigelb

2 El Wasser

1 El Zitronensaft

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Salz

Pfeffer

Dazu passend:

1 kg grüner oder weißer Spargel

500 g Lachs frisch oder gekühlt

500 g Bachseibling frisch oder gekühlt



Zubereitung

Die Butter auf einem Wasserbad schmelzen und abkühlen. In einem Topf das Eigelb mit dem Wasser verrühren und 1 Min cremig schlagen. Dann weiter über einem Wasserbad drei Minuten weiter schlagen. Jetzt die abgekühlte Butter nach und nach einarbeiten. Den Zitronensaft einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Eierlikör hinzugeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, nicht das die Sauce zu süß wird.

Dazu passt natürlich grüner oder weißer Spargel perfekt. Ich habe 1kg grüner Spargel gekocht. Dazu habe ich gekühlten Lachs und Bachseibling von der Firma Friedrichs angebraten. Auf dem Lachs sieht man noch Mandeln als Topper, man kann ihn so kaufen. Es ist ein perfektes Lowcarb-Osteressen mit einer kleinen Sünde, nämlich dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Dieses Rezept geht super schnell und ist doch eine echte Raffinesse und eure Gäste werden begeistert sein.

[Link zum Rezept: Lachs mit grünem Spargel und Honey's Sauce Verpoorten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de