



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Weiß-grüner Spargelauf mit Lachs und Zanderwürfel

Zutaten für 4 –6 Portionen:

1 Kg weißer Stangenspargel

1 Kg grüner Stangenspargel

8 EL Pflanzenöl

Pfeffer und Salz und Zitronenpfeffer für den Fisch

zerlassene Butter für die Auflaufform

300 g Lachsfilet

300 g Zanderfilet

800 g Tomaten

Für die Auflaufsauce:

½ ltr Milch

½ ltr Sahne

8 Eier

200 g geriebener Hartkäse

4 El gehackte Petersilie

Zubereitung:

- Die Spargelstangen in 5-6 cm lange Stücke schneiden, würzen und in Öl leicht anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Den Fisch in Würfel schneiden und mit Salz und Zitronenpfeffer würzen.
- Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.
- Die Auflaufform mit Butter ausstreichen.
- Die Zutaten für die Auflaufsauce gut miteinander verrühren und mit dem Schneebesen kurz aufschlagen.
- Beide Spargelsorten, die rohen Fischwürfel sowie die Tomatenwürfel in die Auflaufform geben und mit der Sauce übergießen.
- Mit dem Käse und der Petersilie bestreuen und bei 180 ° C im vorgeheizten Backofen 25 bis 30 Minuten backen.

- Dazu reichen Sie einen Blattsalat mit Sahne-Orangen-Zitronendressing und Baguettebrot.

Unser Tipp des Hauses: Sie können den Fisch auch gegen Kasselerwürfel austauschen.