



Lachs mit Orangen-Estragon-Hollandaise

Zutaten für 4 Portionen

2 Orangen (Bio) , einige Safranfäden , 2-3 Stiele Estragon , 1 Schalotte , 3 EL Estragonessig , 8-10 Pfefferkörner, 3 Eigelbe, 250 Gramm geklärte Butter n etwas Salz, etwas Pfeffer, 12-14 grüner Spargel, 4 Lachsfilets mit Haut (à ca. 150 g) , 1-2 Esslöffel Zitronensaft, 4-5 Esslöffel Olivenöl, 1-2 Teelöffel Zucker

Zubereitung

Orangen heiß waschen. Schale von 1 Orange fein abreiben, von beiden Saft auspressen. Saft, Schale und Safran in einem Topf auf 50 ml einkochen. Estragonblätter abzupfen, fein hacken. Schalotte abziehen, fein würfeln. Mit Essig, Pfeffer und 50 ml Wasser mischen, auf die Hälfte einkochen. Abkühlen lassen, durch ein Sieb in eine große Schüssel gießen. Eigelbe hinzufügen.

Schüssel auf ein heißes Wasserbad (ca. 75 Grad) stellen. Eigelbe zu dick- cremigem Schaum schlagen. Vom Herd nehmen, geklärte Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter- schlagen. Salzen und pfeffern, Orangenreduktion, Estragon unterrühren, warm halten. Backofen auf 100 Grad (Umluft weniger geeignet) vorheizen.

Spargel putzen, längs halbieren. Lachs mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen. In beschichteter Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Lachs darin auf der Haut ca. 5 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, mit der Haut nach oben im Ofen in 6–8 Minuten fertig garen. Spargel im restlichen Öl (2–3 EL) in der Pfanne an- braten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen. Lachs, Spargel, Hollandaise servieren.