

Hier und heute



Pfannenspargel mit Räucherlachs und Tomatenecken

Alexander Wulf schmort seinen Pfannenspargel roh. So schmeckt er besonders zart und intensiv. Köstlich!

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten für den Pfannenspargel

- 16 Stangen Spargel, geschält, nicht gekocht
- 80 g Butter
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer
- 100 ml Geflügel- oder Spargelfond

Zutaten für den Räucherlachs

- 4 EL Crème fraîche
- Saft von 1 Zitrone
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 8 Scheiben Räucherlachs

Zutaten für die Tomatenecken

- 4 Tomaten, z. B. Strauchtomaten, enthäutet, geviertelt und entkernt
- 1 Zweig Thymian, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, sehr fein geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zuerst die Tomaten enthäuten, vierteln und entkernen. Dann mit Knoblauch und Thymian mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech auslegen und mit Olivenöl verfeinern. Im Backofen bei 100 Grad Ober-/Unterhitze für eine Stunde trocknen.

In der Zwischenzeit den Spargel mit der Butter in eine Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Spargel für ca. zehn Minuten langsam schön braun werden lassen.

Dann mit dem Geflügel- oder Spargelfond ablöschen und reduzieren lassen. Wenn der Spargel eine weiche, aber noch bissfeste Konsistenz hat, ist er fertig.

Nun noch mit einem Klecks Crème fraîche, dem Zitronensaft und Schnittlauch verfeinern. Die Tomatenecken an den Spargel legen. Zum Schluss den Räucherlachs auf den Teller geben.