

## Spargel mit gebratenen Lachswürfel in Kräuter-Vinaigrette



### Zutaten

1,5 kg Stangenspargel  
500 g frischer Lachs (in 2 cm große Würfel schneiden)  
1 El Butterschmalz zum Braten  
Salz und Pfeffer

### Vinaigrette

2 El Olivenöl  
3 El Erdnussöl  
1 El Sherry  
2 El Sherryessig  
1 Tl Zitronenlikör  
1 Prise gemahlener Koriander  
Salz, Pfeffer, etwas Senf  
1 Schalotte (fein gehackt)  
2 El gehackte Kräuter: Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Estragon,  
2 kleine Salbeiblätter

### Zubereitung

Den Spargel waschen und schälen. In kochendes Wasser geben und dann bei kleiner Hitze mit Salz, Butter und einem Spritzer Zitronensaft nicht zu weich garen. Anschließend zur Seite stellen und warm halten.

Für die Sauce Sherry, Essig, Öl und Likör leicht erwärmen, mit Gewürzen und Senf sämig schlagen und kurz vor dem Servieren die Kräuter und die Schalotte unterheben. Inzwischen die Lachswürfel in Butterschmalz in einer Pfanne braten (ca. 5 Min.) und leicht mit Pfeffer und Salz würzen. Den Lachs und den warmen Spargel auf vorgewärmten Teller anrichten, mit der lauwarmen Sauce überziehen und sofort servieren.

Reichen Sie als Beilage Stangenweißbrot und spritzigen Weißwein.