DENNER

Lachspäckchen mit Kräuterbutter und Spargeln



Ein Geschenk an den Gaumen: saftige Lachstranchen, gebacken mit Kräuterbutter, Spargeln und Zitrone. Nachschlag, bitte!

Lachs passt fast immer – zum Beispiel zum Zmorge, serviert in Form von Eggs Benedict, zum Zmittag als Pasta mit Lachscrèmesauce oder auch als Filet zum Znacht an Kräuter-Weisswein-Sauce. Ab sofort bereichert ein weiterer Gaumenschmaus mit dem beliebten Süsswasserfisch die Denner Rezeptdatenbank; für dieses Gericht wird der Lachs mit selbst gemachter Kräuterbutter, Frühlingszwiebeln und Spargeln kombiniert.

Eine leckere Low-Carb-Mahlzeit, die durch ihre hübsche Päckchen-Optik besticht und damit auch äusserst gästetauglich ist. Während des Backens saugt sich der Lachs so richtig schön mit Aromen voll, wird wunderbar buttrig im Geschmack und zergeht förmlich auf der Zunge.

- 80 g weiche Butter
- 1 grosse Knoblauchzehe, gepresst
- 2 TL Schnittlauch, gehackt
- 1 TL Petersilie, gehackt
- Etwas Salz
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, nur der grüne Teil, in Stifte geschnitten
- 4 Lachstranchen à je 200 bis 250 g
- 800 g Spargeln, holzige Enden entfernt
- Grobkörniges Salz und Pfeffer
- 4 Stängel Dill
- 1 Bio-Zitrone, in dünne Scheiben geschnitten
- Lebensmittelsichere Schnur (ohne Plastikbeschichtung)

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Butter mit Knoblauch, Schnittlauch und Peterli vermischen und leicht salzen.
2. Backpapier in 4 Rechtecke schneiden. Die Frühlingszwiebeln auf dem Papier verteilen, die Lachstranchen darauflegen, die Spargeln neben dem Fisch platzieren. Mit grobkörnigem Salz und Pfeffer ordentlich würzen.
3. Die Kräuterbutter darauf verteilen und die Dillstängel und Zitronenscheiben beifügen. Die Enden des Backpapiers mit der Schnur zu einem Päckchen zusammenbinden (siehe Rezeptbild).. Die Päckchen in der Mitte des vorgeheizten
4. Backofens während 15 Minuten backen, danach die Grillfunktion einschalten und die Lachspäckchen in der oberen Hälfte des Backofens für weitere 5 Minuten backen.

Zubereitungsdauer: circa 40 Minuten



Les Clarelles Dôle Blanche AOC Valais

Zartes Rosa, Aromen von roten Beeren und Kirschen. Mittlerer Körper, saftige Säure und lang anhaltender Abgang.

Jetzt im Weinshop ansehen >