

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Geschmorter Spargelsalat mit Lachsforelle und Bärlauch

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

300 g weißer Spargel
150 g Lachsforellenfilet
50 g frischer Bärlauch
Frisches Holzofenbrot vom Bäcker
Öl
Butter
Zucker
Salz
Pfeffer
Weißwein
Zitrone

ZUBEREITUNG

Spargel schälen und in schräge, ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Pfanne erwärmen, etwas Butter und Öl dazugeben und den Spargel anbraten, bis er etwas Farbe hat, dann einen gehäuften Teelöffel Zucker unterrühren, karamellisieren lassen, mit Weißwein und etwas Zitronensaft ablöschen, etwas Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, abdecken und vom Herd ziehen

Die Lachsforelle ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Lachsforelle vorsichtig unter den Spargel heben und 3 Min. bei wenig Hitze abgedeckt ziehen lassen, auf angewärmten Tellern anrichten und den in Streifen geschnittenen Bärlauch darüber streuen, mit Holzofenbrot servieren.

Getränkeempfehlung: Ein gut gekühlter Weißwein.

Restaurant "Seensucht" im Hotel Hoeri am Bodensee

Uferstraße 20-23 | D-78343 Hemmenhofen

Telefon +49 (0) 7735 81 10 | www.hoeri-am-bodensee.de



WESTLICHER
BODENSEE

Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu