



# FrISChe Lachssteaks, mit Basilikum auf Spargelgemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, frisch, sommerlich, einfach in einer Auflaufform

## Zutaten

- Für die Lachssteaks:
- 4 Lachssteaks à 150 g, küchenfertig
- 8 Basilikumblätter
- 2 - 3 Tl Pesto aus dem Supermarkt
- Saft 1 Zitrone, etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Spargelgemüse:
- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- 1 Tütchen Fertig Hollandaise aus dem Supermarkt
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- Etwas Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das weiß - grünem Spargelgemüse:

### Schritt2

Den weißen Spargel herkömmlich, ab dem oberen Drittel vom Kopf aus schälen, im unteren Teil etwas mehr.

### **Schritt3**

Den Grünen vorsichtshalber im unteren Drittel schälen, denn dort ist er oft holzig.

### **Schritt4**

Die Endstücke kappen und zunächst die Schalen und Abschnitte für 5 min. in kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker auskochen.

### **Schritt5**

Danach passieren und den Fond wieder aufkochen. Den Spargel hinein geben, ca. 13 - 14 min. "bissfest" garen.

### **Schritt6**

Heraus nehmen und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden.

### **Schritt7**

Den Spargelfond, mit Crème fraiche auf die benötigte Menge, reduzieren lassen und die "Fertig - Hollandaise" mit dem Schneebesen verrühren.

### **Schritt8**

Einmal aufkochen und mit etwas geriebener Muskatnuss, Zitronensaft und Abrieb nachschmecken.1 El kalte Butter unterrühren und die vorbereiteten Spargelstücken dazu geben. In eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform füllen.

### **Schritt9**

Die Lachssteaks:

### **Schritt10**

Zunächst unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen. Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

### **Schritt11**

Mit Pesto einstreichen und die Basilikumblättchen darüber geben und auf das Gemüse setzen. Alles mit Alufolie verschließen und für ca. 25 min. in den auf 175° C vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Direkt aus dem Backofen, in der Auflaufform zu Tisch geben; dazu schmecken mir kleine, junge, gebratene Kartoffelchen (Drillinge) oder Pellkartoffeln.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frische-lachssteaks-mit-basilikum-auf-spargelgemuese/>