






## Lachs mit Rhabarber & Spargel

 Mittel  30 min  4 Personen

### Zutaten

- 4 Lachsfilets in Sushi-Qualität  
à 200 g, aufgetaut  
Art.-Nr. 83460 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 300 g Rhabarber
- 1 Bund grüner Spargel
- Meersalz
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Agavensirup
- Pfeffer
- Pflanzenöl zum Braten
- 1 Bio-Zitrone
- 1 rote Chili
- 1 Bund Bärlauch

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Rhabarber schälen und in ca. 15 Zentimeter lange Stücke schneiden. Die holzigen Enden des Spargels abschneiden und das untere Drittel schälen. Spargel zwei Minuten in Salzwasser kochen und anschließend kalt abschrecken. Rhabarber und Spargel in eine Auflaufform geben, mit Olivenöl, Agavensirup, Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und für ca. 7-8 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft garen.

#### Schritt 02

In der Zwischenzeit Zitrone heiß abwaschen und die Schale mit einem Zesteur abnehmen. Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer vorgeheizten Pfanne ca. 1/2 Minute pro Seite in Öl und bei sehr starker Hitze anbraten. Den Lachs anschließend auf den Rhabarber und Spargel legen und mit Zitronenzesten, Chiliringe und gezupftem Bärlauch bestreuen. Nach weiteren ein bis zwei Minuten ist der Lachs innen glasig und fast roh. Wer den Lachs nicht ganz so roh mag, legt ihn 2 Minuten eher zum Gemüse in den Ofen.

#### Schritt 03

Auflaufform aus dem Ofen nehmen, eventuell mit Salz und Pfeffer leicht nachwürzen und servieren. Dazu passen gekochte junge Kartoffeln aus neuer Ernte.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür