



# SPARGEL LIEBT SILVANER

## SPARGEL MIT SCHOTTISCHEM LACHS „SOUS VIDE“ & KRÄUTERSALAT

Ein Rezept von Michael Philipp, Restaurant Philipp

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### Lachs „sous vide“:

150g Lachs  
Fleur de Sel, Pfeffer & Schnittlauch  
Sushi-Essig, Sushi-Ingwer, Sesam weiß & schwarz  
Gepuffter Amaranth & Quinoa

#### Spargelsalat mit Kräutersud:

12 Stangen weißer Spargel  
je 1 TL Salz & Zucker  
60 g Butter & 250 g Wasser  
Frische Kräuter  
Olivenöl & Sushi-Essig



#### Kräutersalat:

Dill, Koriander, Kerbel, Estragon & Sauerampfer  
Salz & Piment d`Espelette, Sushi-Essig & Sesamöl

#### Grüner Spargel

12 Stangen dicker, grüner Spargel  
Salz & Sushi-Essig

#### Sauce Choron:

3 Eigelb & 200 g Butter weich  
0,15 l Weißwein & 1 EL Tomatenmark  
Salz, Pfeffer, Zucker & Weißweinessig  
Kerbel & Estragon gehackt

### ZUBEREITUNG

#### Lachs „sous vide“:

Die Lachs-Tranchen bei 39° C für ca. 30 Minuten „sous vide“ garen.

#### Spargelsalat mit Kräutersud:

Spargel schälen und mit Salz, Zucker und Butter im Wasser bei 100° C für 10 Minuten dämpfen.

Spargel-Kochfond mit frischen Kräutern mixen und mit Olivenöl und Sushi-Essig abschmecken.

#### Kräutersalat:

Die Kräuter fein zupfen und mit Sesamöl, Sushi-Essig, Salz und Piment marinieren.

#### Grüner Spargel:

Den dicken, grünen Spargel kurz blanchieren und der Länge nach dünn hobeln. Mit Salz und Sushi-Essig marinieren.

#### Sauce Choron:

Alle Zutaten auf einem Wasserbad aufschlagen und mit Zucker und Essig abschmecken.

#### Anrichten:

Weißer Spargel in feine Scheiben schneiden, im tiefen Teller anrichten und mit Kräutersud angießen. Kräutersalat auf dem Spargelsalat anrichten.

Lachs mit den Aromaten und Saaten garnieren und den Grünen Spargel darauf anrichten.



### WEINTIPP

Erste Lage Wein

Nobel gereifter, fränkisch  
trockener Silvaner mit würzigen Kräuternoten  
und spürbare aber gut eingebettete Säure

