



JOHANNREISINGER

## Gebr. Lachsfilet auf Spargelsalat mit Walnussdressing

2 Stück Lachsfilet  
Salz  
20 g Mehl, griffig  
30 g Olivenöl

Spargelsalat:  
600 g Spargel, grün  
50 g Zitronen  
Salz  
10 g Kerbel  
Salz, Pfeffer,  
10 g Balsamico-Essig  
40 g Walnussöl

Garnitur:  
50 g Walnüsse, ganz



### Vorbereiten:

Lachs filetieren, portionieren, entgräten, grüne Spargeln vorbereiten zum Kochen.

### Zubereitung:

Den Spargel 1 Minute in siedenden Wasser überkochen lassen, im Eiswasser abschrecken, auf einem Tuch abtrocknen. Feine Salate waschen, putzen.

Die Filets salzen, melieren und nur auf der Hautseite kross braten.

Den grünen Spargel portionieren, den Spargel à la minute in etwas Wasser, Butter & Salz leicht erwärmen, mit Zitronensaft, Nussöl, Salz marinieren.

### Anrichten:

Spargel mit feinen Salaten anrichten, mit frisch gerösteten Walnüssen bestreuen, das am Punkt kross gebratene Lachsfilet darauf anrichten.

