

# GEBRATENER SPARGEL MIT LACHS, SPINAT UND EINEM EI

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 24 Spargelstangen
- 4 Stück Lachsfilet à 150 Gramm
- 1 kg Spinat
- 2 Schalotten
- Pfeffer und Salz
- (Kräuter-) Olivenöl
- Schnittlauch
- 1 Tasse Crème Fraîche
- 1 Blech Mandelchips
- 2 Eier



## VORBEREITUNGSMETHODE

Den Spargel weich kochen und in Olivenöl goldbraun anbraten. Braten Sie den Lachs hart auf der Haut, schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Die gehackten Schalotten in Olivenöl braten lassen, den Spinat und einen Teil der Mandeln dazugeben, kochen und mit Salz und Pfeffer würzen, danach in einem Sieb abtropfen lassen. Für den Dip bzw. das Dressing vermengen Sie Crème Fraîche, Schnittlauch, Salz und etwas Pfeffer. Bereiten Sie die Teller mit dem Spargel vor, garnieren Sie sie mit dem Spinat, dann den Lachs und ein halbes Ei anrichten, zum Schluss fügen Sie den Dip/das Dressing nach Geschmack hinzu und runden das ganze mit einer Hand voll Mandeln ab.

