Artikel vom 24.04.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 21:52 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lachs-spargel-croissants

Lachs-Spargel-Croissants



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 2 Personen):

4 kleine oder 2 große Croissants (vom Bäcker oder zum Aufbacken),

4 mitteldicke Stangen Spargel (geschält),

2 EL Butter,

¼ TL Salz,

¼ TL Zucker,

2 EL Wasser,

Abrieb und Saft von 1 Limette,

8 TL Crème fraîche,

½ TL Tafelmeerrettich,

100 bis 150 g geräucherter Lachs in Scheiben,

1 Prise Pfeffer.

Zubereitung:

Die Croissants der Länge nach halbieren und mit den Schnittflächen nach unten in einer Pfanne mit 1 EL Butter bei mittlerer Hitze leicht bräunen, herausnehmen und abkühlen lassen. Vom Spargel die holzigen Enden abbrechen, die Stangen der Länge nach halbieren, in etwa 5 bis 8 cm lange Stücke schneiden und mit der restlichen Butter in der Pfanne anrösten, dann Salz und Zucker darüber geben und mit dem Wasser und dem Limettensaft ablöschen. Bei geschlossenem Deckel je nach Dicke der Stangen 5 bis 10 Minten auf niedriger Stufe simmern lassen. Die Spargelstangen abtropfen lassen. Crème fraîche mit Limettenabrieb, Meerrettich und Pfeffer glattrühren, auf die Schnittflächen der abgekühlten Croissants streichen. Die Lachsscheiben jeweils auf eine bestrichene Croissantunterseite legen. Die Spargelstücke auf dem Lachs verteilen und die Croissantdeckel darauflegen.

Kathrin Fries