



**FRANZ ROSENBAUCH,**  
**»ROSENBAUCHS«**  
2483 Ebreichsdorf  
[www.rosenbauchs.at](http://www.rosenbauchs.at)

### *Törtchen vom roh- marinierten Alpenlachs*

mit Kräuterspargelsalat



FOTO: STEVE HAIDER

#### **Zubereitung in Asiadressing roh marinierten Alpenlachs:**

Für die Marinade das Wasser mit den Gewürzen aufkochen, mixen und anschließend durch ein Sieb passieren. Den Alpenlachs filetieren, mit einer Pinzette die verbliebenen Gräten zupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Lachscheiben mit Maldonsalz und Limonensaft würzen und mit dem Dressing marinieren.

#### **Zubereitung Kräuterspargelsalat:**

Für die Marinade Blätter und Basilikum von den Stängeln zupfen. Für das Dressing die Knoblauchzehe fein hacken mit Limettensaft, Balsamicoessig und Olivenöl zu einen Dressing verrühren. Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Den Spargel schälen und in Spargelfond bissfest kochen. Spargel gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden mit den Dressing und den Kräutern marinieren.

Den marinierten Alpenlachs mit den Kräuterspargelsalat arrangieren und mit den Blüten dekorieren.

## **F** Zutaten

### **FÜR 4 PERSONEN**

#### **ALPENLACHS**

2 Stück Alpenlachs a 70 dag  
1/4l Wasser  
1EI Sushi -Essig  
1 kleine Ingwerzehe  
1 Chilischote  
1 EI Zucker  
Maldonsalz  
4 EI Sesamöl

#### **KRÄUTERSPARGELSALAT**

1 Becher Boretschblüten  
1 Becher Kapuzinerkresse  
1 Bund Basilikum  
1 Bund Zitronenbasilikum  
1 Becher Basilikumkresse  
4 Stangen weißen Spargel oder Grünen Spargel  
1EI Olivenöl  
1 Stück Knoblauchzehe  
1 Stück Limette  
Salz, Pfeffer  
4 EI Balsamicoessig  
1/4l Spargelfond  
Kräuter aus dem Garten