



Foto: Shutterstock/O. Nayashkova

Für 4 Personen

### Lachs auf grünem Spargel

- 400 g grüner Spargel
- 4 Lachsfilets ohne Haut (à 150 g)
- 2 EL Butter
- 1 TL Zucker
- 2 EL Korianderkörner
- 8 EL **hegers deli ingwer**

Spargel waschen und in der unteren Hälfte schälen, Enden abschneiden. In einem großen Topf etwa 500 ml Wasser mit etwas Butter, Zucker und Salz zum Kochen bringen. Den Spargel darin ca. 10 Minuten bissfest kochen. Abtropfen lassen und warmhalten. Die Lachsfilets abspülen und trockentupfen. In einer Pfanne mit etwas Butter etwa 5 Minuten braten, salzen, pfeffern und wenden. Nochmals etwa 2 Minuten braten. Die Korianderkörner im Mörser leicht zerstoßen und dazugeben. Den Spargel auf Tellern anrichten, mit den Lachsfilets belegen und **hegers deli ingwer** darüber geben. Dazu schmeckt ein Vinho Verde.

[info@hegers-deli.de](mailto:info@hegers-deli.de)