

Osterbrot mit Lachs und Spargel-Erdbeer-Salat

Zutaten für 2 Personen:

2 Scheiben Sauerteigbrot
 1 Spritzer Olivenöl
 1 EL Butter
 8 Stangen grüner Spargel
 1 Zweig frischen Waldmeister
 2-3 Erdbeeren, fein gewürfelt
 1 EL Honig
 250 g frischer Lachs
 1 EL Olivenöl
 100 g Frischkäse
 1 Burrata
 Salz / Pfeffer



Zubereitung:

Zu Beginn eine ofenfeste Backform mit etwas Olivenöl beträufeln und darauf den Lachs geben. Im Ofen bei 55°C etwa 30 Minuten garen lassen, danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Brot in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anrösten. Butter zugeben, aufschäumen lassen und darin die Brotscheiben nochmals kurz schwenken. Die Brotscheiben aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In derselben Pfanne den in grobe Stücke geschnittenen Spargel (Enden aufheben) anschwitzen, Honig zugeben und kurz karamellisieren lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und frisch gehacktem Waldmeister würzen. Den Spargel aus der Pfanne nehmen, auskühlen lassen und mit den fein gewürfelten Erdbeeren vermischen.

Brot mit Butter sowie Frischkäse bestreichen, und in gleichen Teilen klein gezupfte Lachsstücke sowie den Spargel-Erdbeer-Salat darauf verteilen. Zum Schluss den Burrata auflegen und mit Olivenöl beträufeln. Mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Einen guten Schuss Balsamico über das fertige Brot geben und mit frischen Kräutern dekorieren.

Spargelsuppe

Zutaten für 2 Personen:

Abschnitte (Enden) vom Spargel
1 EL Butter
200 ml Sahne
100 ml Milch
1/2 Zitrone (Saft und Abrieb)
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Zucker



Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander (bis auf die Zitrone) in einem Topf einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und pürieren. Suppe durch ein Sieb geben und mit Saft, Abrieb der Zitrone sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Warm servieren.

Guten Appetit!