

Bruschette mit Lachs und grünem Spargel

687

Typ: Vorspeise

Quelle: Ottolenghi: Das Kochbuch

Bemerkungen: Der wunderbar cremige Belag dieser Bruschette wird noch besser, wenn man Mascarpone anstelle des Frischkäses verwendet. Im Sommer ein wunderbar leichtes Hauptgericht, in kleinere Stücke geschnitten auch als Fingerfood für Partys perfekt.

Zutaten: Für 4 Personen

Olivenöl zum Beträufeln und Bestreichen des Brotes
350g Lachsfilet mit Haut, Gräten entfernt (vorzugsweise Bio-Qualität)
4 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
120 ml weißer Süßwein
1/2 Bio-Zitrone
4 dicke Scheiben Italienisches Krustenbrot (siehe Seite 174) oder anderes Landbrot
2 Knoblauchzehen, geschält
150g grüner Spargel
120 g Frischkäse
Maldon Sea Salt oder Fleur de Sel und schwarzer Pfeffer
Einige Stängel frischer Kerbel und
Zitronenspalten zum Garnieren

Rezept: Den Backofen auf 200°C vorheizen. Etwas Öl in eine ofenfeste Form geben und das Lachsfilet mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Wein dazugeben und das Filet leicht salzen. Den Saft der halben Zitrone darüberträufeln und die ausgepresste Zitrone zum Fisch geben. Die Form nun mit Alufolie abdecken und das Ganze 15-20 Minuten im Ofen backen, bis der Fisch gerade eben gar ist. Innen sollte er noch rosa sein. Aus dem Ofen nehmen, die Folie entfernen und den Lachs abkühlen lassen.

Die Brotscheiben auf ein Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und leicht salzen. 10-12 Minuten im Backofen rösten, bis sie goldbraun sind. Noch warm mit den geschälten Knoblauchzehen abreiben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen

Die holzigen Enden des Spargels entfernen. In einem großen Topf Wasser aufkochen, salzen und den Spargel etwa 2 Minuten darin garen. Dann abgießen und den Spargel in kaltem Wasser komplett abkühlen lassen. Erneut abgießen und im Sieb sehr gut abtropfen lassen.

Den abgekühlten Lachs vorsichtig enthäuten und in Stücke teilen. Die Garflüssigkeit aufbewahren.

Die gerösteten Brotscheiben großzügig mit dem Frischkäse bestreichen. Lachs und Spargel möglichst ansprechend darauf arrangieren. Ein wenig von der beiseitegestellten Garflüssigkeit darüberträufeln und mit einer ordentlichen Portion schwarzem Pfeffer und etwas Salz würzen. Mit Kerbelblättern und Zitronenspalten garnieren.