

# Lachs mit Orangen-Mayonnaise und Kresse-Spargelsalat

**Für zwei Personen**

**Für den konfierten Lachs:**

2 Lachsfilets, ohne Haut	$\frac{1}{2}$ halbe Knoblauchknolle	1 Zitrone, Scheiben
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	700 ml Olivenöl
50 g grobes Meersalz		

**Für die Orangen-Mayonnaise:**

1 Orange, Saft, Abrieb	1 Ei	1 TL mittelscharf Senf
200 ml Pflanzenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

**Für den Kresse-Spargelsalat:**

250 g grüner Spargel	30 g Radieschenkresse	30 g Shisokresse
1 EL Butter	Pflanzenöl	Salz

**Für das Dressing:**

1 Limette, Saft, Abrieb	75 g griech. Joghurt	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den konfierten Lachs:**

Den Lachs in einem flachen Gefäß mit groben Salz ummanteln und 10 Minuten ziehen lassen. Im Anschluss abspülen und mit Küchenpapier abtrocknen. Zitrone in Scheiben schneiden. Knoblauch, Zitronenscheiben und Gewürze in einen Topf mit dem Olivenöl geben und auf 50 Grad erhitzen und den Lachs hineinlegen. Den Lachs 15 Minuten im warmen Öl ziehen lassen.

**Für die Orangen-Mayonnaise:**

Orange heiß abwaschen und die Schale abreiben. Saft der Orange auspressen. Ei, Senf, Öl und Orangenabrieb in ein hohes Gefäß geben.

Einen Pürierstab auf den Boden stellen und beim Mixen langsam nach oben ziehen, bis eine cremig feste Mayonnaise entstanden ist. Mit Orangensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Wenn die Mayonnaise zu flüssig ist, noch etwas Öl untermixen.

**Für den Kresse-Spargelsalat:**

Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden und 8 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Danach nochmal kurz in einer Grillpfanne mit etwas Öl und Butter anbraten. Kresse waschen und trockenschleudern. Etwas Kresse für die Garnitur beiseitelegen. Alles miteinander vermengen.

**Für das Dressing:**

Schale der Limette abreiben und Limette auspressen. Etwas Abrieb für die Garnitur beiseitelegen. Den Saft sowie den Limettenabrieb mit Olivenöl und Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lisa Schmidt am 24. Juni 2025