

# **Spargel mit Lachs & Zitronenzabaione**

## Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Spargel	150 g Butter
1 unbehandelte Zitrone	Salz
Zucker	200 g grüne Bandnudeln (z. B. Tagliatelle)
4 Lachsfilets ohne Haut (à ca. 160 g)	1 EL Olivenöl
Pfeffer	2 Eigelb (Größe M)
50 ml trockener Weißwein	1 EL Mascarpone
Kerbel zum Garnieren	

## Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Butter würfeln und in einem Topf schmelzen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und Schale abreiben. Zitrone halbieren und 1 Hälfte auspressen. Butter vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Ca. 2 Liter Wasser zusammen mit Salz und 1 Teelöffel Zucker in einem größeren Topf aufkochen. Spargel hineingeben und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten kochen. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Fisch waschen und trocken tupfen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fisch darin von beiden Seiten 6-8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eigelbe, 2 Esslöffel Zitronensaft und Weißwein im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Flüssige Butter nach und nach darunter schlagen. Mascarpone einrühren, mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Spargel, Nudeln und Soße auf vorgewärmten Platten anrichten und mit Kerbel garnieren. Übrige 1/2 Zitrone in Spalten schneiden und dazu reichen.