

# Weißer Spargel mit Räucherlachs und Honig-Senf-Sauce

 [lindchen.de/spargel-honig-senf-sauce/](https://lindchen.de/spargel-honig-senf-sauce/)

Janine\_H

April 24, 2022



## Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg weißer Spargel
- 2 Schalotte(n)
- 50 g Butter
- 1 EL Mehl
- 200 ml Schlagsahne
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Honig
- 1 TL Salz
- 1 reife Avocado
- 200 g Räucherlachs
- Baguette

## Zubereitung

1. Spargel waschen, unterhalb des Kopfes von oben nach unten schälen und die holzigen Enden abschneiden
2. Schalotten schälen und sehr fein würfeln

3. Einen großen Topf Salzwasser aufkochen und Spargel darin gut bedeckt je nach Dicke der Stangen 8–12 Min. bissfest garen
4. Vorsichtig abgießen
5. Inzwischen Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und Schalottenwürfel darin 2–3 Min. glasig dünsten
6. Mehl einrieseln lassen und mit einem Schneebesen kräftig verrühren
7. Sahne in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren hinzugeben
8. Sauce mit Senf, Honig und Salz würzen und zum Spargel servieren
9. Dazu passt Räucherlachs, Avocado und Baguette

[Download](#)