

# Gabriellas Salatsauce



## LACHSFILET UND SPARGEL MIT GABRIELLAS SALATSAUCE (ZUTATEN PRO PERSON)

*Ein Rezept von Sabine Bolwin, Victorbur*

**1 Lachsfilet, ca. 8 Stangen grüner Spargel, Salz, Pfeffer, fein gehacktes Zitronengras, Walnussöl, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.**

Den Spargel in Salzwasser ca. 4 Minuten kochen (Er sollte noch etwas bißfest sein). Die Lachsfilets trocken tupfen und im Walnussöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je ca. 4 Minuten lang braten. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronengras würzen, aus der Pfanne heben und gemeinsam mit dem Spargel auf einem großzügigen Spiegel von Gabriellas Salatsauce anrichten. Dazu schmecken Salzkartoffeln!

GABRIELLAS  
SAUCEN  
MANUFAKTUR

Gabriella Claus  
Burg Gudenu 1  
Vorbürg 2  
53343 Wachtberg

T: 0221 38 00 16  
F: 0221 38 20 22  
info@gabriellas.de  
www.gabriellas.de

