Lachsfilet mit gegrilltem Spargel und Aioli

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	1 kg
grüner Spargel	2 Bund
Knoblauchknolle	1 St.
Zitronen	1 St.
Schnittlauch, frisch	5 g
Olivenöl	3 EL
Lachsfilet, mariniert	4 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Aioli	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, Grill

1. In einem Topf Kartoffeln mit Wasser bedeckt auf hoher Stufe aufkochen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 25 Min. garen. Derweil Spargel waschen, unteres Drittel nach Belieben schälen und holzige Enden abbrechen. Knoblauchknolle halbieren, Zitrone in Spalten schneiden und Schnittlauch in Ringe schneiden.

2. Kartoffeln abgießen und im Topf mit 1 EL Olivenöl vermengen. In einer Schüssel grünen Spargel mit Knoblauch und 2 EL Olivenöl vermengen.

3. Grill anheizen. Lachs auf der Hautseite ca. 5 Min. grillen. Anschließend wenden und nochmals ca. 2 Min. grillen. Kartoffeln, Spargel und Knoblauch auf dem Grill ebenfalls ca. 5–7 Min. grillen.

4. Gegrillte Kartoffeln, Spargel und Knoblauch auf eine Servierplatte geben. Kartoffeln nach Belieben leicht andrücken und Grillgemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Gegrillten Lachs auf das Grillgemüse setzten und mit Aioli, Schnittlauch und Zitrone servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Knoblauch gibt nicht nur beim Grillen dem Spargel sein feines Aroma ab. Drücke den gegrillten Knoblauch aus seiner Schale. Leicht zerdrückt schmeckt er sehr gut zu den gegrillten Kartoffeln und dem Spargel.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	607 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	32 g