

# SINGLE REZEPT

  
DER FRISCH-FISCH

## Flaky auf Spargelgratin

**1 Person** 200 g «Flaky» (heiss geräucherter  
Schottischer Lachs)

Spargeln grün und weiss  
Kochbutter  
Parmesan  
Salz und Pfeffer aus der Mühle



# SINGLE REZEPT

Serie Drei  
35/50

von Andreas Altorfer

## Flaky auf Spargelgratin

Den heiss geräucherten Lachs «Flaky» aus dem Beutel nehmen.  
Trocken tupfen.

Spargeln kochen und auf einem Teller auslegen. Mit etwas flüssiger  
Butter bestreichen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Parmesan  
darüber verteilen.

Den «Flaky» darauflegen. Auf dem Teller im Ofen bei 200 °C  
ca. 10 Min. gratinieren. Servieren.

### Tipp

Vor dem Servieren frischen Meerrettich über den Spargelgratin raffeln.  
Den «Flaky» wärmen: Geschlossener Beutel ca. 10 Min. im Wasser  
wärmen (wie heisse Würstchen).