

Riesen-Yorkshirepudding

mit Lachs, Roter Bete und Spargel

Dieser riesige, auf dem Bratblech gebackene Yorkshirepudding ist wirklich beeindruckend. Serviert mit zartem Lachs, pikantem Spargel und süßer Roter Bete ist er ein wahrer Genuss!

Für 8 Personen

Gesamtzeit: 30 Minuten plus Ruhezeit

RIESEN-YORKSHIREPUDDING

150 g einfaches Mehl, 150 ml Vollmilch, 4 große Eier aus Freilandhaltung, Pflanzenöl, 3 oder 4 Zweige frischer Rosmarin, 180 g Qualitäts-Räucherlachs aus nachhaltigen Quellen oder Jamies Salmon Gravlax.

ROTE BEETE UND SPARGEL

2 Bündel Spargel (600 g), 500 g vakuumverpackte gekochte Rote Bete, 8 EL Balsamico-Essig, 2 gehäufte TL flüssiger Honig oder Ahornsirup, 4 Schälchen Kresse, 4 Zweige frisches Basilikum, 1 Zitrone.

DRESSING

3 gehäufte EL fettfreier Naturjoghurt, 2 gehäufte EL geriebener Meerrettich aus dem Glas, 1 Zitrone.

1. Mehl, Milch und eine Prise Meersalz in eine Schüssel geben, die Eier hineinschlagen, 50 ml kaltes Wasser hinzufügen und alles kräftig zu einem glatten Teig verrühren. In einen Krug füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank ruhen lassen (ich bereite meinen Teig gerne am Vortag zu).
2. Den Ofen auf 200 °C / 400 °F / Gasstufe 6 vorheizen.
3. Ein 35 cm x 25 cm großes Bratblech mit 4 EL Pflanzenöl beträufeln, die Rosmarinblätter hineinlegen und in den Ofen schieben, damit er heiß wird (darauf achten, ihn so niedrig wie möglich zu platzieren, damit der Yorkshirepudding Platz zum Aufgehen hat).
4. Das geölte Blech schnell, aber vorsichtig aus dem Ofen herausnehmen, den Rosmarin verteilen, den Teig eingießen und wieder in den Ofen hineinschieben, um ihn 25 Minuten lang zu backen, bis er aufgegangen und goldgelb ist. Die Ofentür währenddessen geschlossen lassen.
5. In der Zwischenzeit eine Grillpfanne erhitzen. Den Spargel schneiden, in die Pfanne geben und unter regelmäßigem Wenden braten, bis er von allen Seiten schön angebraten ist. Dann in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
6. Die rote Beete abtropfen und in Scheiben oder Würfel schneiden, dann mit dem Balsamico und dem Honig in eine Kasserolle geben und unter regelmäßigem Rühren kochen, bis sie klebrig ist.
7. Joghurt und Meerrettich in einer Schüssel verrühren und mit Salz, schwarzem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Kresse auf ein schönes Servierbrett schneiden, die Rote Bete darauf verteilen und die Basilikumblätter darüber zupfen. Den Spargel auf dem Brett anhäufen.
8. Nach dem Garen den Yorkshirepudding auf ein Servierbrett schieben, dann den Lachs in Rosen einrollen und darauf legen. Sofort servieren und mit Zitronenspalten anrichten.

