

# Ofenlachs mit Topfenreinkalan und Spargel

Rezept von Mario Ladinig aus dem Marios in Velden am Wörthersee

## Zutaten:

### Topfenreinkalan:

500g Bröseltopfen  
150g glattes Mehl  
4 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Schnittlauch, Petersilie  
Butterschmalz

### Fisch:

800g Lachsfilets  
Olivenöl, Salz, Kräuter

### Dip:

Sauerrahm  
Salz, Pfeffer  
Gartenkresse  
3 Stangen Spargel pro Person



## Zubereitung:

Für die Reinkalan Bröseltopfen mit Eiern und glattem Mehl vermengen. Die Masse mit Schnittlauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Ganze dann zur Seite stellen.

Für den Sauerrahm Dip Gartenkresse schneiden und mit dem Sauerrahm vermengen. Den Dip mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Spargel in kleine Scheibchen schneiden und mit Salz und etwas Zucker in Olivenöl braten.

Das Lachsfilet mit Petersilie, Olivenöl, Pfeffer, Salz und Schnittlauch würzen und im Backofen bei 160 Grad für 5 Minuten garen.

Aus der Topfenmasse die Reinkalan formen und in Butterschmalz bräunen lassen.