Wilder Spargel mit Lammlachsen

Zutaten für 4 Personen	
200 gr. wilder Spargel	
16 Cherrytomaten	
2 Lammlachse	
Chiliflocken	
jap. Sojasauce	
Olivenöl	
Butter	
Salz, Pfeffer	
ggf. Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne	
Zubereitung	

Spargel waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen und je nach Größe ggf. halbieren bzw. vierteln

Öl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen. Spargel und Tomaten und ggf. Pinien- bzw. Sonnenblumenkerne hinzugeben. Sobald sich die Haut der Tomaten ablöst, Sojasauce hinzugeben und mit Chilliflocken, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwischenzeitlich die beiden Lammlachse kurz in einer weiteren Pfanne von allen Seiten anbraten und ggf. bei 600 warmstellen. Mit einem Schrägschnitt in je zwei Teile schneiden und auf vier Teller, zusammen mit dem Spargel, verteilen.