



AUFGESCHLAGENE ZITROEN-KORIANDER-BUTTER AUF LACHSFILET



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

Tipps

Statt Zitrone kann auch Orange verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE ZITRONEN-DILL-BUTTER

- 125 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 250 g** Butter
- 80 g** Schalotte(n), sautiert
- 1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- 1 TL** Koriander, fein gehackt
- 0.5** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
- 0.5 TL** Dijon Senf
- Salz und Pfeffer

FÜR DAS LACHSFILET

- 4** Lachsfilet(s) à 150 g
- Pflanzenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiterschlagen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form dressieren und gut durchkühlen.
4. Lachsfilet auf der Hautseite anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 8 Minuten fertig garen.
5. Lachsfilet mit der Zitronen-Koriander-Butter servieren.