AUFGESCHLAGENE ZITRONEN-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-KORIANDER-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.