



# 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

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

### FÜR DAS LACHSFILET

<b>4</b>	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.