

LACHSFILET AN LIMETTEN- INGWER-SAUCE

Zutaten für 4 Personen

4 Lachsfilets

70 g Butter

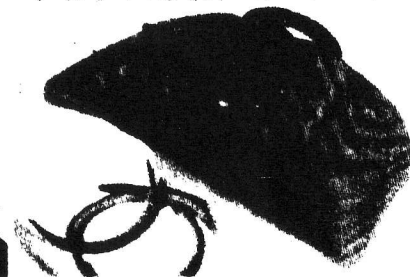
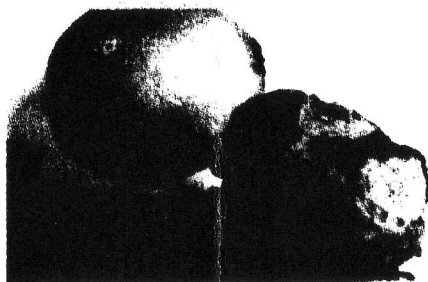
3 cm frischer Ingwer

1 Limette

2 EL Creme fraiche

Pfeffer

Salz



Zubereitung

1. Die Hälfte der Limette schälen. Limettenschale in feine, lange Streifen schneiden, in kochendem Wasser 2 bis 3 Minuten blanchieren (dadurch erhalten sie eine kräftige Farbe).
2. Ingwer fein hacken.
3. Limette auspressen, Saft und Ingwer auf kleinem Feuer 2 Minuten köcheln. Dann die Butter unterrühren und zur Seite stellen.
4. Lachsfilets dämpfen, bis sie gar sind (4 bis 5 Minuten).
5. Creme fraiche der Sauce beifügen und diese wieder erhitzen. Sauce über den Fisch giessen und mit den Limettenschalen dekorieren.

Dazu passt Saisongemüse und/oder Reis.

Tipp Das Rezept schmeckt auch mit anderen Fischen oder mit Pouletfilets ausgezeichnet.