

Lachs-Limetten-Sauce

Kategorien: Buffets, Dips, Single, Snacks, Soßen

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

- 1 kleine, getrocknete Chili
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 300 g Lachsfilet ohne Haut (Tiefkühl oder frisch)
- 3 EL Limettensaft
- 1 TL Limettenschale gerieben
- 200 ml Fischfond (aus dem Glas)
- 100 g Hüttenkäse

Zubereitung

- 1 kleine, getrocknete Chili fein hacken.
- 1 Bund Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden.
- 300 g Lachsfilet ohne Haut (frisch oder Tiefkühl) abspülen, trocken tupfen und in Würfeln schneiden.
- Mit 3 EL Limettensaft beträufeln.
- Eine Pfanne erhitzen.
- Lachswürfel darin kräftig anbraten und dann herausnehmen.
- Frühlingszwiebel und Chili im Bratfett andünsten.
- Mit Salz und 1 TL fein abgeriebener Limettenschale würzen, und 200 ml Fond (Fischfond aus dem Glas) angießen.
- Aufkochen lassen.
- 100 g Hüttenkäse einrühren und etwas köcheln lassen.
- Mit Lachswürfeln anrichten.

Tip: Diese Sauce paßt hervorragend zu Spaghetti, al dente gekocht.