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.
Aucfkochen lassen.
100 g Hüttenkäse einrühren und etwas köcheln lassen.
Mit Lachswürfeln anrichten.

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