

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.