



Knusprige Lachsfilets mit Gewürzbutter

Lemoncello

Da tanzen die Sinne



Zutaten für 4 Personen

- 80 g Lachs p.P.
- Olivenöl
- Butter
- Jasminreis
- Zitrone
- Baguette
- Tomate

Eine Empfehlung von
Lothar Marhöfer: Inhaber
des Waldhotels in
J´hofen bei Adenau / Eifel

Zubereitung

1. Den Jasminreis (im Verhältnis zwei Kaffeetassen mit 4 Tassen Wasser) langsam köcheln lassen.
2. Den Lachs in dünne Tranchen schneiden und in Olivenöl oder Butterschmalz knusprig abraten (je Seite 1 Minute).
Je dünner die Speisen, desto besser ist die kontrastreiche Wirkung.
3. Butter bei Zimmertemperatur mit Lemoncello würzen und anschließend im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Mit Tomatenröschen oder Zitrone garnieren.
Einen Guten!