

## Rezept

# Lachs mit Limetten-Chili-Butter

Ein Rezept von Lachs mit Limetten-Chili-Butter, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Stücke Lachsfilet (je ca. 150 g, ohne Haut)	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> neutrales Pflanzenöl
<b>2</b> Bio-Limetten	<b>1</b> gelbe Paprikaschote
<b>1</b> große rote Chilischote	<b>1</b> Knoblauchzehe
1/2 Bund Petersilie	<b>100 g</b> Butter
Zucker	<b>1</b> Auflaufform (ca. 24 x 30 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen samt der Form auf 120° vorheizen. Die Lachsfilets kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Eine Grillpfanne erhitzen, die Stege mit dem Öl einpinseln und die Lachsfilets darin von jeder Seite ca. 1 Min. anbraten. Dann in die Form im Ofen legen und 10 Min. garen.
2. Inzwischen die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschote putzen, waschen und in millimeterfeine Würfelchen schneiden. Die Chilischote waschen, abtrocknen und mit den Kernen in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
3. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, aber nicht braun werden lassen. Limettenscheiben, Paprikawürfelchen, Chiliringe, Knoblauch und Petersilie darin 1 Min. andünsten, mit Salz und 1 kleinen Prise Zucker würzen. Über die Lachsfilets verteilen und diese in weiteren 5 Min. fertig garen. Mit knusprigem Baguette servieren.