

Lachs mit Limetten-Kräuterbutter auf Ofengemüse mit Kapern

60—70 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Lachsfilets á 180g
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Rübe, gelb
2 Stk.	Erdäpfel, gekocht
1 Stk.	Paprika, rot
2 Stk.	Zwiebel, rot
2 EL	Kapernbeeren
3 EL	Olivenöl
1 EL	Rosmarin geschnitten
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Limetten-Kräuterbutter

125 g	Butter, handwarm
2 TL	Limettensaft
1 EL	Dillspitzen geschnitten
1 TL	Knoblauch granuliert
0.5 TL	Chili Peperoncini Birdseye
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Das Gemüse putzen, schälen und in Streifen (ca. 5x5 mm) schneiden. Die Kartoffel schälen und in Stifte schneiden. Geschnittenes Gemüse in einer Backform mit Öl und Kapern vermischen. Mit Kotányi Kräutern und Salz würzen.
2. Anschließend bei 170 °C für 30 Minuten im Ofen schmoren. Zwischendurch immer wieder das Gemüse durchmischen.
3. Das Lachsfilet mit Salz würzen und auf der Hautseite in einer Pfanne für kurz anbraten. Dann den Fisch auf das Gemüse im Backrohr setzen und für weitere zehn Minuten mitbraten lassen.
4. Die lauwarme Butter in einer Schüssel, mit einem Schneebesen oder der Küchenmaschine aufschlagen. Die Kotányi Kräuter und Gewürze und Limettensaft zugeben und weiter aufschlagen. Abschließend mit Kotányi Meersalz abschmecken.
5. Kurz vor dem Servieren je einen Löffel von der Kräuterbutter über die Fischfilets oder das Gemüse geben.