



Lachs mit Limetten-Kräuterbutter auf Ofengemüse mit Kapern

🕒 60–70 Min   

Zubereitung

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

- 1 Das Gemüse putzen, schälen und in Streifen (ca. 5x5 mm) schneiden. Die Kartoffel schälen und in Stifte schneiden.
- 2 Geschnittenes Gemüse in einer Backform mit Öl und Kapern vermischen. Mit Kotányi Kräutern und Salz würzen.
- 3 Anschließend bei 170 °C für 30 Minuten im Ofen schmoren. Zwischendurch immer wieder das Gemüse durchmischen.
- 4 Das Lachsfilet mit Salz würzen und auf der Hautseite in einer Pfanne für kurz anbraten.
- 5 Den Fisch auf das Gemüse im Backrohr setzen und für weitere 10 Minuten mitbraten lassen.
- 6 Die lauwarmer 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.
- 7 Kurz vor dem Servieren je einen Löffel von der Kräuterbutter über die Fischfilets oder das Gemüse geben.

