



LACHS MIT ZITRONEN, PFEFFER & BUTTER

ZUTATEN

- 75 g Fairebel Butter
- ½ Zitrone (Saft)
- 2 TL (Zitronen-) Pfeffer
- Salz

- 600 g frisches Lachsfilet (ohne Haut)
- 250 g Porree
- 250 g Möhren
- 300 g Bandnudeln
- 100 g Schlagsahne

- Zitronenscheiben und Petersilie zum Garnieren

In einer Schüssel die Fairebel Butter, 1 TL Zitronensaft, Zitronen-Pfeffer und etwas Salz miteinander verrühren. Alles, bis auf einen 1 EL, in einen Spritzbeutel mit Sternhülle füllen und 4-6 Spritzer auf einen Teller geben. Die Tuffs anschließend für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Währenddessen den Lachs waschen, trockentupfen, in 4-6 Stücke schneiden und mit dem Rest Zitronensaft beträufeln. Den Porree und die Möhren waschen und schälen und in lange, dünne Streifen schneiden.

Zwischenzeitlich die Nudeln al dente kochen. Den Lachs mit Salz würzen und die übrige Butter erhitzen, um den Lachs darin von jeder Seite 4-5 Minuten anzubraten.

In einem Topf das Gemüse und die Sahne erhitzen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Die Nudeln untermischen, auf einem Teller servieren und den Lachs und je einen Butter-Tuff dazu anrichten.

Guten Appetit!

