

BRIAN ON TOUR – NORWEGEN

Feine Lachsstückchen in Limonen-Butter und Molke

In Norwegen bringt Brian die Frische Skandinaviens auf den Teller: ein Lachs-Carpaccio mit Limonen-Butter und Molke-Kristallen vom Bio-Hof.

Zutaten – 4 Personen

1 große Scheibe roher Lachs

Etwas Rapsöl

1 Knoblauchzehe

2 Zitronen

200 g salzige Butter

Molke-Kristalle (alternativ Molke-Pulver)

Zubereitung

- 1 Den Lachs in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte verteilen.
- 2 Die salzige Butter in einer Pfanne erhitzen.
- 3 Für Knoblauch-Croutons den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, das Rapsöl erhitzen und die Scheiben darin frittieren. Die Croutons entnehmen und zum Abtrocknen auf ein Küchenpapier legen.
- 4 Saft aus den Zitronen pressen und zur Butter geben. Etwas Schale von der Zitrone dazu reiben, umrühren und kurz aufkochen lassen.
- 5 Die abgekühlten Knoblauch-Croutons auf dem Lachs verteilen.
- 6 Vor dem Servieren die Molke-Kristalle über den Lachs streuen und die heiße Zitronenbutter über den Lachs gießen.



God appetitt!

(Guten Appetit!)