

Álvaro Paredes aus Chile empfiehlt:

### Lachsfilet in Limetten-Butter

& Blanc Torreon

#### Zutaten (für 4 Personen)

4 Lachsfilets á 200 g ohne Haut  
3 unbehandelte Limetten  
3 TL Senf  
125 ml Weißwein  
3 TL gerebelten Oregano  
3 TL frischen, gehackten Dill  
3 Knoblauchzehen  
50 g weiche Butter  
1 Prise Salz  
½ TL schwarzer Pfeffer



#### Zubereitung

2 Limetten waschen und trocknen. Schale der Limetten vorsichtig abreiben und zur Seite stellen. Limetten anschließend auspressen und den Saft in einer Schüssel mit 3 TL Oregano, 3 TL Senf und 125 ml Weißwein verrühren. 1 Knoblauchzehe pellen, durch die Knoblauchpresse drücken und unter die Marinade rühren. Lachs in die Marinade legen und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

In einer Schüssel 50 g weiche Butter mit der geriebenen Limettenschale und ½ TL schwarzem Pfeffer gut vermengen. Bratpfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und darin die gewürzte Butter schmelzen. Lachsfilets aus der Marinade nehmen und in die brutzelnde Butter legen. Bei mittlerer Temperatur 3 Minuten braten. Lachsfilets wenden und weitere 2 Minuten braten. 2 geschälte Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit ein paar Limettenscheiben sowie der restlichen Marinade in die Pfanne geben. Alles kurz erhitzen, mit gehacktem Dill bestreuen und Lachs in der Sauce bei nun wieder reduzierter Hitze weitere 2 – 3 Minuten ziehen lassen.

Lachsfilets zusammen mit gerösteten Kartoffelspalten servieren.

Als passenden Wein empfiehlt Álvaro den Blanc Torreon – ¡Buen provecho!