



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Rezept Lachs Butter



Einkaufsliste:

Butter, 100 g

Lachs, geräuchert, 100 g

Schalotte, 1

Möhre, 1

Dill, 1 Bund

Zitrone, Bio

Paprikamark





Chilisalz



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Buttesorten - Lachs Butter

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		 gut einzufrieren

Vorbereitung:

- Butter in einer Schüssel weich werden lassen (Zimmertemperatur),
- Lachs sehr fein schneiden,
- Schalotte klein hacken und ca. 1 min. blanchieren (in heißem Wasser garen),
- Möhre in sehr kleine Würfel (ca.2 mm) schneiden,
- Dill fein hacken
- Zitronenschale fein hacken, Saft auspressen

Zubereitung:

- Lachs, Schalotte, Möhre, Dill, ½ TL Paprikamark und Zitronenschale zur weichen Butter geben und gut miteinander vermengen,
- mit Zitronensaft und Chilisalz abschmecken,
- in kleine Gläser streichen und im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen

Tipps:

- Die Lachsbutter schmeckt nicht nur gut auf frischem Baguette, sondern kann auch zum Gratinieren auf Lachsfilet verwendet werden.

Der intensive Lachsgeschmack harmoniert gut mit einem fruchtigen Rosewein.

[Welche Butter passt zu welchem Essen](#)