

Lachsforellenfilet mit „Blütenkonfetti“-Butter

einfach & fein



Rezept von Hans Gerlach – einfach fein gebraten  
**Lachsforellenfilet mit Blütenkonfetti-Butter**

Zutaten für 4 Personen:



(Zeit: 20 Min. / Garzeit: 10 Min. / Kühlzeit: 1 Std.)  
 600 g Lachsforellenfilet (mit oder ohne Haut),  
 500 g Blattspinat oder Mangoldblätter,  
 250 g zimmerwarme Butter (kleinere Mengen  
 lassen sich schlecht aufschlagen),  
 4 TL *Flor de Sal Blütenkonfetti*,  
*Flores de la Palma*,  
 3 EL Olivenöl,  
 1 Bio-Limette oder Bio-Zitrone

**Lachsforellenfilet** in 4 Stücke schneiden, Spinat waschen und gut abtropfen lassen, dicke Stiele entfernen. Butter mit dem Rührgerät weiß-schaumig schlagen, das dauert etwa 5 Min. *Flor de Sal Blütenkonfetti* unterrühren, kalt stellen. Für Kräuterbutterrollen die Butter in Backpapier einrollen, dabei die Enden zudrehen, wie bei einem Bonbon.

**Fischfilets** mit *Flores de la Palma* salzen, in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten je 2-3 Min. braten. Fischfilets aus der Pfanne nehmen, den Spinat darin 2 Min. braten, dabei zuerst den Deckel auflegen, bis der Spinat zusammengefallen ist. Spinat abschmecken, mit Lachsforelle und Limettenspalten anrichten, etwas *Blütenkonfetti*-Butter auf den Fischfilets schmelzen lassen, restliche Butter einfrieren.

**Tipp:** Genauso können Sie auch *Verdello-Zitronen*-Butter vorbereiten. Beide Sorten passen sehr gut zu gegrilltem Gemüse, Huhn, Fischfilets und auch zu einem saftigen Steak.

