

## Lachsfilet mit Miso-Butter aus dem Thermomix



© Miso-Butter - Rezepte mit Herz

🕒 15 Min.

👨‍🍳 leicht

🍽️ 4 Portionen

Diese Butter schmeckt wunderbar zu Lachs oder auf Ofenkartoffeln.

Tipp: die übrige Butter hält sich ca. 3 Tage im Kühlschrank.

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |              |                       |
|--------------------------|--------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> |              | Für die Butter:       |
| <input type="checkbox"/> | <b>125 g</b> | weiche Butter         |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 EL</b>  | Miso                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 EL</b>  | Limettensaft          |
| <input type="checkbox"/> | <b>30 g</b>  | Petersilienblätter    |
| <input type="checkbox"/> |              | Salz                  |
| <input type="checkbox"/> |              | Pfeffer               |
| <input type="checkbox"/> |              | Außerdem:             |
| <input type="checkbox"/> | <b>4</b>     | Lachsfilets (à 200 g) |
| <input type="checkbox"/> |              | Öl zum Braten         |

## Zubereitung

1. Für die Butter alle Zutaten in den Mixtopf geben, 3 x 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Abschmecken.
2. Lachsfilets in einer Pfanne in heißem Öl braten. Mit je 1 EL Miso-Butter bestreichen und sofort servieren.

## Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 360 kcal, 37 g E, 24 g F, 0 g KH