



SILVESTER-LACHS MIT ROTE BETE-BUTTER



Für 6 Personen

ZUTATEN

900 g gehäutetes Lachsfilet
1 Bio-Limette
rosa Beeren
Kräutersalz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer
ausgestochene Buttersterne der
Rote Bete-Butter
(Plätzchen-Ausstecher)

ZUBEREITUNG

VarioSteam auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Limetten in hauchdünne Scheiben schneiden. Lachs in die
Glaspfanne legen. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Mit
Limettenscheiben belegen, mit Rosa Beeren bestreuen.

Lachs auf Einschubhöhe 2 mit geringer Dampfzugabe 15–20
Minuten garen (je nach Dicke des Filets).

Mit Buttersternen belegen und servieren.