



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Fisch**:

Lachs in Zitronensauce

Zutaten:

1 EL Chili-Spice-Mix für Fisch

4 TL Estragonsenf

10 EL Olivenöl

600 g Lachsfilets

200 g Butter

Saft einer Zitrone

4 Eigelb

200 ml Gemüsesuppe

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

1. Den **Chili-Spice-Mix für Fisch** mit Senf und Olivenöl verrühren und die Lachsfilets darin 30 Minuten marinieren.
2. Inzwischen die Butter in einem Topf schmelzen. Einen großen Topf rund einen Zentimeter hoch mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Den Zitronensaft mit Eigelb und Gemüsesuppe in einer Metallschüssel verrühren. Die Schüssel auf das kochende Wasser aufsetzen und die Masse mit dem Schneebesen so lange aufschlagen, bis sie leicht bindet und ihr Volumen sich vergrößert hat. Jetzt die warme, flüssige Butter langsam und portionsweise in die Zitronensauce einrühren. Die Sauce für eine cremige Bindung noch kurz weiter schlagen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eine Pfanne erhitzen und den marinierten Lachs darin von beiden Seiten etwa drei Minuten anbraten. Zusammen mit der Zitronensauce servieren.

Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt