

Lachs-Filet mit heißer Mandel-Butter und Rhabarber

Für zwei Personen

250 g Lachsfilet	1 Rhabarberstange	100 g Mandelblättchen
100 g Butter	1 Zitrone	1 Chilischote (klein, rot)
1 Knoblauch	Meersalz	4 Zweige frischer Kerbel

Großzügig Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Mandeln hinzufügen, sodass die Pfanne ganz bedeckt ist. Die Mandelblättchen rösten, bis sie und die Butter braun sind.

Reichlich Meersalz auf einem Teller verteilen. Die Knoblauchzehe halbieren, einschneiden und damit den Teller einreiben.

Das zimmerwarme Lachsfilet in dünne Tranchen (circa fünf Millimeter) schneiden und kreisförmig flach auf einen Teller legen. Den Lachs mit etwas Meersalz bestreuen. Die Spitze der Chilischote klein schneiden. Den Rhabarber abziehen und in feine Würfel schneiden. Beides kurz in der Mandelbutter erwärmen.

Die heiße Mandelbutter über den Fisch gießen, damit dieser in der Butter gart. Mit gehacktem Kerbel garnieren und mit frischem Brot servieren.

Alexander Herrmann am 14. April 2015