

Wildlachs mit Gewürz-Butter und Endivien-Spinat-Salat

Für zwei Personen

2 Wildlachsfilets, à 125 g	100 g Endiviensalat	100 g Blattspinat
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 TL eingelegte Kapern
1 Muskatnuss	1 TL Fenchelsaat	1 EL Mohn
4 EL Butter	Rapsöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in gleich große Stücke schneiden. Die Schale der Zitrone reiben. Die Fenchelsaat und den Mohn kurz in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Die Kapern abseihen und mit der Zitronenschale, dem Mohn, der Fenchelsaat und der kalten Butter vermengen und gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat und den Endiviensalat waschen und trocken schleudern. Etwas Rapsöl in der Pfanne erhitzen und den Spinat und den Salat kurz schwenken, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Rapsöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Fischfilets von allen Seiten scharf anbraten. Die Zitronen- Kapern-Butter in die Pfanne geben, schmelzen lassen und mehrfach über den Fisch geben. Den Lachs mit der Butter auf den Endivien-Spinat-Salat geben und servieren.

Veronica Eisenmann am 12. Juni 2012