

Lachs-Filet mit heißer Mandel-Butter und Rhabarber

300 g rohes Lachsfilet 100 g frischer Rhabarber 200 g Butter
100 g gehobelte Mandeln 1 Zitrone Piment d'Espelette
1 Prise Meersalz

Die Fäden vom Rhabarber ziehen und den Rhabarber fein würfeln.

Das Lachsfilet in dünne Tranchen schneiden, flach nebeneinander auf Tellern verteilen, mit einer kleinen Prise Meersalz würzen und mit den Rhabarberwürfeln bestreuen.

Die Butter in einem kleinen Topf aufschäumen lassen, Mandeln zugeben und in der Butter hellbraun rösten, bis die Butter anfängt nussig zu werden.

Anschließend mit Zitronenabrieb und Chili würzen, Mandeln samt Nussbutter heiß über den Lachs gießen und servieren.

Alexander Herrmann am 11. Februar 2023