Lachs mit einer Bärlauch-Peperoncino-Mandelbutter
Ein kleines Fest zum Frühling!

La Mise en Place:

1 Peperoncino, 1 Bund Bärlauch, 50 g weiche Butter, 2 TL gemahlenen Mandeln, Zesten und Saft von 1 Lime, Cayenne, 300 g Lachs, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Den Peperoncino in feine Ringlein und den Bärlauch in feine Streifchen schneiden und mit der weichen Butter, gemahlenen Mandeln, Limezesten und -saft und Cayenne gut verkneten. Kühl stellen. 300 g Lachs mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne die feine Bärlauch-Peperoncino-Mandelbutter schmelzen, den Fisch darin schön braten und dabei immer wieder mit der Butter beträufeln.