

# Rezept Lachs mit Limetten – und Kapernbutter

## Zutaten:

1 Portion Limetten- und Kapernbutter

4 Lachsfilets (à 180 g)

2 EL Butter

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Die Limetten- und Kapernbutter erstellen.

Die Filets waschen und mit Küchenpapier abtrocknen.

In der Pfanne die Butter erhitzen.

Die Filets würzen und von jeder Seite ca. 2 – 3 Minuten sanft braten.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Auf einen vorgewärmten Teller mit heißer Limetten- und Kapernbutter übergießen.

Sofort servieren.

*Zurück zu den Fischrezepten*