

# Lachsfilet an Dillsauce Thai Style à la Klaus

## Die Zutaten für 4 Personen:

600 g Lachs  
2 EL gesalzene Butter

### Für die Dillsauce:

1 EL gesalzene Butter  
2 Schalotten  
(oder eine kleine Zwiebel)  
1 EL Mehl  
1 Tasse Fisch- oder Fleischbrühe  
2 EL Kapern  
1 Becher Crème fraiche  
1 TL Dijon-Senf  
2 EL Whisky  
1 Bund Dill kleingehackt

### Für die Deko:

2 Scheiben Oliven schwarz entsteint (zur Deo)

Beginnen wir mit der Dillsauce. Den Dill möglichst klein hacken. Die Schalotten (Zwiebel) klein schneiden. Butter in einer kleinen Stilkasserolle erhitzen, Schalotten zugeben und anschwitzen. Mit dem Mehl bestäuben und nach etwa einer Minute die Brühe angießen. Kurz aufkochen und Creme fraiche, Senf, Kapern und den Whisky zugeben. Hitze ganz abschalten. 1 Minute vor dem Durchgaren des Filets auf kleinster Flamme weiterkochen lassen und des gehackten Dill zugeben.

Den Lachs in der Butter von beiden Seiten kurz 1 Minute scharf anbraten. Nach dem Wenden das Filet von der jetzt oben liegenden Seite salzen und pfeffern. Dann weitere zwei Minuten sanft weiter braten, dabei auch die andere Seite würzen.

Das Filet zuerst in ca. 3 cm breite Scheiben schneiden und diese dann mittig bis zur Haut aufschneiden (nicht durchschneiden) und die beiden so entstehenden Hälften nach links und rechts aufklappen. So entsteht ein Stück Filet, gleich dick, um perfekt gebraten zu werden.

Vor dem Anrichten zur Deko dem Fischfilet als Augen dünne Olivenscheiben auflegen.

Dazu passen am besten Reis und ein bunter Salat.

**Tipp:** Um den Reis so schön geformt auf den Teller zu bringen, den fertig gekochten Reis in eine Tasse füllen, etwas andrücken und auf den Teller stürzen.

Durch das spezielle Schneiden des Filets löst sich das Problem (fast) allein. Das Filet zuerst in ca. 3 cm breite Scheiben schneiden und diese dann mittig bis zur Haut aufschneiden (bitte nicht ganz durchschneiden) und die beiden so entstehenden Hälften nach links und rechts aufklappen. So entsteht ein Stück Filet – gleich dick – um perfekt gebraten zu werden.

