

## Rezept

# Lachs mit Zitronen-Kapern-Butter

Ein Rezept von Lachs mit Zitronen-Kapern-Butter, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>4</b>	Lachsfilets à 175 g	Salz
	weißer Pfeffer	
<b>2 TL</b>	Kapern	<b>1</b> unbehandelte Zitrone
<b>2 EL</b>	Olivenöl	<b>100 g</b> weiche Butter
	Alufolie	Öl für den Rost

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. Die Lachsfilets mit Küchenpapier abtupfen, leicht salzen und pfeffern. Die Zitrone waschen und trocknen. Ca. 2 TL Schale abreiben, die Frucht auspressen. Den Lachs mit etwas Zitronensaft beträufeln und zugedeckt bis zum Grillen kühl stellen.
2. Für die Zitronen-Kapern-Butter die Kapern fein hacken. Butter, Zitronenschale, Kapern, einige Tropfen Zitronensaft und eine Prise Salz vermischen. Zu einer Rolle formen, in Alufolie wickeln und ca. 30 Min. ins Gefrierfach legen.
3. Den Holzkohlengrill anheizen. Die Zitronen-Kapern-Butter in Scheiben schneiden. Die Lachsfilets mit Küchenpapier abtupfen und mit Olivenöl bestreichen.
4. Den Grillrost gut ölen. Den Fisch auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite 2-3 Min. grillen. Vorsichtig wenden, damit die Filets nicht zerfallen. Den Lachs mit Butterscheiben belegen und sofort servieren.