Schrift: Klein Normal Groß

Fisch

Lachsfilet mit Kräuterkruste

Zarter Lachs aus dem Ofen mit einer würzigen Kräuter-Senf-Kruste.



Zutaten

4	Lachsfilets
2 EL	Senf
3 EL	Semmelbrösel
2 EL	gehackte Kräuter
1 EL	Butter
1	Zitrone

VORBEREITUNG	KOCHZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEIT	BEWERTUNG	AUTOR
0 Min.	28 Min.	4	Mittel	★ 4,0 (1)	Ben Gartenküche

Arbeitsschritte

1. **Schritt 1**
   Lachs trocken tupfen und in eine Form legen.
2. **Schritt 2**
   Senf, Kräuter, Semmelbrösel und Butter mischen und auf dem Fisch verteilen.
3. **Schritt 3**
   Bei 190 °C etwa 15 Minuten backen.
4. **Schritt 4**
   Mit Zitronenspalten servieren.

Erstellt über Wkwh · 15.11.2026 13:22