

Lachs mit Kräuterhaube



Das Originalrezept wurde leider nicht fotografiert, aber ich habe es mal auf meine Weise ausprobiert und es schmeckt fantastisch, geht schnell und ist einfach in der Zubereitung

Anne Rahn

Zutaten für 6 Portionen:

1200 g Lachsfilet im Stück

Saft von ½ Zitrone

Pfeffer, Salz

2 Tassen Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Borretsch, Basilikum, Dill –
gemischt und kleingehackt

300 g Schmand,

100 ml Gemüsebrühe oder Fischfond

2 EL Senf

70 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Das Lachsfilet mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und in eine feuerfeste Form legen
2. Die Kräuter mit dem Schmand, dem Fond, dem Senf und dem Parmesan verrühren und über den Fisch geben.
3. Den Lachs im Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) etwa 20 Minuten garen.