

# Lachsfilet aus dem Ofen mit Kräuterauflage

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Keine Angst vor einem größeren Gästekreis, das lässt sich bei Gekonntgekocht bewerkstelligen

## Zutaten

- 1 küchenfertige Seite frischer Lachs ca. 1200 g - 1300 g
- 1 Zitrone, etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Auflage:
- 100 g geriebenes Weißbrot ohne Rinde
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Tl Senf
- 4 El frische, gehackte Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Dill, Zitronenmelisse etc.
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Krabbenfleisch, küchenfertig
- 1 kleine Zwiebel gewürfelt
- 2 El Schnittlauch
- 2 Tomaten, entkernt in 1 cm großen Würfeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Dillgurkengemüse:
- 1, 2 kg Salatgurken, geschält, halbiert, in 2 cm großen Stücken
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 1 kleine Zwiebel gewürfelt
- 2 El frischer Dill, gehackt
- 200 ml Sahne
- 1 Tl Butter
- 2 El Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Lachs und die Auflage:

### **Schritt2**

Die Butter zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch glasig anschwitzen. Weißbrotbrösel, Senf, Zitronenabrieb und die Kräuter dazu geben, salzen pfeffern.

### **Schritt3**

Die Lachsseite unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Die Auflage gleichmäßig auf dem Lachs verteilen und noch einige Butterflöckchen darüber geben.

### **Schritt4**

Auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 175 ° C etwa 20 - 25 min. backen, garen. Vor Ablauf prüfen, rosa - glasig halten, nicht übergaren.

### **Schritt5**

Die Zwiebelwürfel mit den Krabben ganz kurz anschwitzen, Tomaten und Schnittlauch unterschwenken, würzen.

### **Schritt6**

Das Dillgurkengemüse:

### **Schritt7**

Die geschälten Gurken halbieren, entkernen und in 2 - 3 cm große Stücke schneiden.

### **Schritt8**

Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit die Gemüsebrühe angießen. 4 - 5 min. bissfest garen und auf ein Küchensieb abgießen, den Fond auffangen.

### **Schritt9**

Mit 2 El Mehl eine kleine Mehlschwitze herstellen und mit dem Pochierfond und der Sahne aufgießen.

### **Schritt10**

5 - 6 min. köcheln lassen, die Gurken und den Dill dazugeben, nachschmecken.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt12**

Den Fisch portionieren und obenauf Krabben verteilen.

## **Schritt13**

Mit den Dillgurken und kleinen, ganzen, gebratenen Drillingen zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsfilet-aus-dem-ofen-mit-kraeuterauflage/>