

Ofen - Lachs unter knuspriger Kräuterkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Nordisch - stimmig“, einfach und schnell gemacht, für die Hausfrau mit wenig Zeit

Zutaten

- Für den Ofen - Lachs
- 800 g frischer Lachs im Ganzen, ohne Haut und Gräten, küchenfertig
- 80 g Weißbrot vom Vortag in Würfeln
- 4 El frische Kräuter, gehackt: Z. B. Petersilie, Dill, Thymian, Estragon, Schnittlauch, Kresse etc.
- Etwas Zitronenabrieb
- 70 g kalte Butter in Flöckchen
- Saft 1/2 Zitronen und etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Dillgurkengemüse:
- 3 Schlangengurken, geschält, entkernt, in 1 cm großen Stücken
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleines Bund Dill, gehackt
- 1 Tl weiche Butter mit 1 Tl Mehl gemengt (Buerre Manier)
- 2 El Creme fraiche
- Für den Kresse Dipp mit Radieschen:
- 100 g Sauerrahm
- 50 g Magerquark
- 50 g Naturjoghurt
- 1 Kästchen Gartenkresse, gehackt
- 1 fein geschnittene Schalotte
- 100 g Radieschen, gewaschen, geputzt, in kleinen Würfeln oder Streifen
- 1 Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
- 1 Spritzer Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 Tl mittelscharfer Senf

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ofenlachs:

Schritt2

Das Lachsfilet zunächst unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen und rund herum mit Zitronensaft marinieren, salzen, pfeffern. In eine gebutterte, feuerfeste Auflaufform geben.

Schritt3

Die Kräuterkruste:

Schritt4

Die Brotwürfel mit den Kräutern und Zitronenabrieb zerkleinern, etwas salzen und pfeffern.

Schritt5

Gleichmäßig auf dem Fisch verteilen, die Butterflöckchen darüber geben.

Schritt6

Für ca. 18 min. bei 180° C in den vor geheizten Backofen schieben, (Mittlere Schiene) nicht übergaren, rosa - saftig halten, danach prüfen.

Schritt7

Das Dillgurkengemüse.

Schritt8

Die Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Gurkenstücke dazu geben. 2 - 3 min. zusammen angehen, köcheln lassen.

Schritt9

Den ev. ausgetretenen Schmorfond abgießen und Creme fraiche dazu geben.

Schritt10

Leicht mit der Mehlbutter "sämig" binden, kurz aufkochen lassen, salzen, pfeffern und den frischen Dill unterschwenken.

Schritt11

Schritt12

Der Kresse - Radieschen Dipp:

Schritt13

Den Magerquark mit Sauerrahm, Joghurt, Zitronensaft und etwas Abrieb, Senf verrühren.

Schritt14

Die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz und einer breiten Messerklinge verreiben, dazu geben. Die abgeschnittene Kresse und Zitronenabrieb unterheben und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Den Lachs noch in der Auflaufform in 4 Portionen schneiden, heraus heben und an dem Gurkengemüse anrichten, dazu schmecken kleine, junge Kartoffelchen mit oder ohne Schale, den Kresse - Radieschen Dipp extra reichen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** kräuterkruste

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ofen-lachs-unter-knuspriger-kräuterkruste/>