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/