Lachsteaks mit Meerrettich Sahne überbacken

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Wieder keine Zeit gehabt? Hier etwas für die schnelle, aber leckere Küche

Zutaten

- 4 Lachsfilets ohne Haut und Gräten à 150 g- 180 g
- 1 kleines Bund Dill, gehackt
- 300 ml Sahne
- 2 Eigelbe
- 4 El Meerrettich aus dem Glas
- Saft 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Lachsfilets unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Rund herum salzen, pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln, nebeneinander in eine Auflaufform setzen.

Schritt2

Den gehackten Dill mit den Eigelben, Meerrettich und der Sahne verrühren, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Schritt3

Über den Lachsfilets verteilen und bei 200 ° C für ca. 15 min. auf die zweitoberste Schiene des vorgeheizten Backofens geben, appetitlich bräunen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Dazu passt ein trockener Reis genau so gut wie eine in Butter geschwenkte junge Kartoffel und ein frischer Marktsalat.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** kinderleicht, unproblematisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsteaks-mit-meerrettich-sahne-ueberbacken/