



BeO-Kochtipps

Lachs mit Kräuter-Senfkruste

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 El gehackter Majoran
- 2 El Butter
- 2 Scheiben Brot
- 2 El Senf
- 600 g Lachsfilets
- 05, Kl Salz
- wenig Pfeffer
- Butter

Zubereitung

Zwiebeln fein hacken und mit der Petersilie und dem Majoran in der heissen Butter andünsten.

Brot in kleine Würfel schneiden und ohne Fett rösten, mit dem Senf unter die Zwiebel-Kräutermasse mischen und Pfanne vom Herd nehmen.

Lachsfilets beidseitig mit Salz und wenig Pfeffer würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit der Zwiebel-Kräutermasse bestreichen, einige Butterflocken darauf verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 240 Grad etwa 7 Minuten überbacken.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

