

Wildlachs auf Kräuterbett Zubereitungszeit 50-60 Minuten

Zutaten für 4 Personen

800 g Lachsfilet (4 Stück)
Saft von 1/2 Zitrone
2 gehackte Esslöffel Petersilie
2 gehackte Esslöffel Schnittlauch
2 gehackte Esslöffel Dill
Salz
40 g Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Filets waschen, trockentupfen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Kräuter waschen, fein hacken und vermischt in die gefettete Auflaufform geben. Die Lachsfilets salzen und dachziegelartig auf das Kräuterbett legen. Den restlichen Zitronensaft darüber träufeln und mit kleinen Butterflocken belegen.

Die Garzeit bei ca. 160 Grad beträgt 30 bis 40 Minuten.

Zubehör

Flache Auflaufform

Beilagenempfehlung

Salzkartoffel mit Butter oder Gemüse

