

Lachs mit Pinienkern-Knusperkruste

Zutaten für 4 Portionen:



600 g Lachsfilet (möglichst am Stück mit Haut)
Zitronensaft
Salz
Fisch-Pfeffer (www.deli-kontor.de)
80 g Pinienkerne
1 Bund Estragon
2 EL Semmelbrösel
80 g weiche Butter
2 EL Honig-Senf (Schwerter Senfmühle, ww.deli-kontor.de)

Das Lachsfilet etwas trocken tupfen und mit Zitronensaft, Salz und dem Fisch-Pfeffer auf der Fleischseite würzen.

Pinienkerne zusammen mit dem Estragon mit dem Messer oder im Mixer fein hacken. Semmelbrösel, weiche Butter, etwas Salz und Pfeffer zugeben und gut miteinander vermengen.

Den Senf mit einem Messer auf das Fischfilet streichen, die Bröselmischung aufstreuen und etwas andrücken.

Den Lachs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad auf der zweiten Schiene von unten ca. 12-15 Minuten garen.

Dazu passt ein cremiges Risotto oder Kartoffelpüree und ein knackiger Salat.

Dieses Rezept gehört seit Jahren zu meinen absoluten Favoriten. Die Geschmackskomposition ist göttlich. Der Fisch bleibt wunderbar saftig. Und – man kann das Gericht toll vorbereiten (Fisch mit Senf und Kruste einfach kaltstellen, bis man soweit ist, dann in den Ofen) – damit eignet es sich hervorragend für Gäste!