

Lachs mit Paranuss-Senf-Kruste

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

12
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

2 Lachsfilets ohne Haut (je ca. 200 g schwer)
4 Esslöffel fein gehackte Paranüsse (ungesalzen)
1 Esslöffel Dijon Senf
1 Teelöffel Mayonnaise

Wie kann etwas, das so einfach ist, so lecker sein? Lachsfilet mit Senf und Mayonnaise einreiben, in gehackten Paranusskernen wälzen und für 12 Minuten in den Backofen geben – fertig! So einfach, so schnell.

- 1 -

Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

- 2 -

Die Paranüsse fein hacken (zum Beispiel mit dem finecut von Fissler).

- 3 -

Senf und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel verrühren und die Lachsfilets von allen Seiten damit bestreichen.

Das geht am besten mit einem kleinen Teigschaber.

- 4 -

Die gehackten Nüsse gleichmäßig über die Filets streuen und leicht andrücken.

- 5 -

Den Lachs in eine flache Ofenform legen und für ca. 12 Minuten im Ofen backen lassen.

- 6 -

Die Lachsfilets mit einem bunten Salat und etwas Weißbrot servieren.