

Aus dem Ofen, auf den Tisch: 12 Mal Lachs



Auf der Haut anbraten, würzen, wenden. Hitze reduzieren ... - hört sich nach ziemlich viel Arbeit an. Aber - wer seinen Lachs im Ofen zubereitet, braucht weder ein besonderes Talent noch das nötige Geschick - nur eine kleine Prise Liebe vielleicht.

Unter einer Knusperkruste oder auf einem Zucchinibett - diese 8 Köstlichkeiten bringst du im Handumdrehen auf dem Tisch. [Noch mehr Lachs Rezepte findest du hier.](#)

Du möchtest wissen, wie es richtig geht? Ob braten oder dämpfen - [Lachs-Liebhaberin Farina erklärt dir, wie dein Lachsfilet nie wieder trocken wird.](#)

Lachs auf Zucchinibett im Aromapäckchen

Lachs im Päckchen - so kennt man den zarten Süßwasserfisch. Wenn sich dann auch noch Thymian, gelbe und grüne Zucchini dazugesellen, mausert sich das schnelle Ofengericht zur mediterranen Aromabombe. [Zum Rezept](#)



[Lachs auf Zucchinibett](#)

Lachs mit Paranuss-Senf-Kruste

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. [Zum Rezept](#)



[Lachs mit Paranuss-Senf-Kruste](#)

Pizza mit Räucherlachs und Avocado

Du hast eine Schwäche für Pizza, aber keine Lust auf den immer wiederkehrenden Einheitsbrei? Dann beleg deine Pizza doch einfach mal mit Räucherlachs, Avocado und Rucola. Zugegeben - das Lachsfilet kommt nicht direkt

Aus dem Ofen, auf den Tisch: 12 Mal Lachs

aus dem Ofen, sondern wird erst nach dem Backofen auf den Boden gegeben. Gehört aber trotzdem zu unseren Ofenlieblingen! [Zum Rezept](#)



[Pizza mit Räucherlachs und Avocado](#)

Ofenlachs mit grünem Spargel in Honig-Senf-Marinade

In diesem Gericht freut sich der Ofenlachs über Gesellschaft von buntem Spargel und aromatischer Honig-Senf-Marinade. So frisch und so lecker! [Zum Rezept](#)



[Ofenlachs mit grünem Spargel in Honig-Senf-Marinade](#)

Salat mit Lachs und Roter Bete

Ja, auch hier kommt das Lachsfilet aus dem Ofen. Und wird anschließend mit Roter Bete, Salatgurken und Zucchini auf knackigem Romana-Salat gebettet. Dazu eine süß-saure Vinaigrette. [Zum Rezept](#)



[Salat mit Lachs und Roter Bete](#)

Gefülltes Lachsfilet mit Apfel und Fenchel auf Cidre-Sauce

Hier wird das Lachsfilet zu einem Päckchen geschnürt und mit Apfel- und Fenchelscheiben gefüllt. Dazu eine spritzige Cidre-Sauce. Beschwipste Liebelei aus dem Ofen! [Zum Rezept](#)



[Gefülltes Lachsfilet mit Apfel und Fenchel auf Cidre-Sauce](#)

Alles von einem Blech – Chili-Limetten-Lachs mit Paprika

Mit wenigen Handgriffen zauberst du hier ein herrliches Gericht, das einfach immer schmeckt. Lachs marinieren und zusammen mit der Paprika auf einem Blech verteilen - fertig ist der köstliche Ofenschmaus. [Zum Rezept](#)

Aus dem Ofen, auf den Tisch: 12 Mal Lachs



Alles von einem Blech – Chili-Limetten-Lachs mit Paprika



Low-Carb-Lachs mit mediterranem Ofengemüse und Feta

Lachs mit Kräuterkruste und Spinatsalat

Warmer, zarter Lachs aus dem Ofen mit einer würzigen Kruste aus Brot und Petersilie. Dazu ein Salat aus frischem Spinat - so mögen wir den zarten Süßwasserfisch besonders gerne. [Zum Rezept](#)



Lachs mit Kräuterkruste und Spinatsalat

Lachs mit Gurken-Radieschen-Relish

Wohin zum Fischessen? Na zu dir nach Hause! Das zarte Lachsfilet reicht für die große Runde und ist in weniger als 20 Minuten zum Vernaschen bereit. Dazu ein leicht würziges Relish aus Gurken und Radieschen. [Zum Rezept](#)



Lachs mit Gurken-Radieschen-Relish

Low-Carb-Lachs mit mediterranem Ofengemüse und Feta

Von diesem Gericht kannst du dir ruhig mal eine Gabel mehr gönnen. Denn der Lachs kommt gemeinsam mit mediterranem Ofengemüse völlig Low Carb aus dem Ofen - schlemmen erlaubt! [Zum Rezept](#)

Brotsalat aus dem Ofen mit Lachs

Brot und Lachs sind ein Dreamteam. Kommen dann noch Tomaten und Zitrone hinzu, kann eine genussvollen Mahlzeit nichts mehr im Wege stehen. [Zum Rezept](#)

Aus dem Ofen, auf den Tisch: 12 Mal Lachs



Brotsalat aus dem Ofen mit Lachs

Lachs-Brokkoli-Quiche

Heute kommt eine deftige Quiche auf den Tisch. Nicht mit geräuchertem Speck und auch nicht aus Lothringen, sondern mit Brokkoli und Lachs und aus unserer Springlane-Küche. Französische Fischliebe! [Zum Rezept](#)



Lachs-Brokkoli-Quiche