

Gratinierter Lachs mit Kräuter-Butter

Für 2 Portionen

300 g Lachsfilet 50 g Butter 1 Bund Frankfurter Kräuter
50 g Semmelbrösel 1 Zitrone 1 Zehe Knoblauch

Weiche Butter in eine Schüssel geben. Die Frankfurter Kräuter klein hacken und zur Butter dazu geben. Den Knoblauch klein hacken und ein wenig Zitronensaft hineinträufeln. Das Ganze mit einem Schneebesen verrühren. Die Semmelbrösel dazugeben. Den Lachs beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen. Dann den Lachs darauf legen, die Kräuterbutter darüber verteilen und mit ein wenig Semmelbröseln bestreuen. Das Ganze circa 5 Minuten in den Ofen geben.

Steffen Henssler am 24. 08. 2011