

Lachs-Tranchen à la Bordelaise

Für 4 Personen

4 Stück Lachsfilet (à 160 g)	3 El Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Tl getrockneter Estragon
1–2 El Tomatenmark	2 Knoblauchzehen	80 g Semmelbrösel
100 g weiche Butter		

Lachsfilets in eine geölte ofenfeste Form geben. Mit 2 El Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Petersilie grob hacken. Zusammen mit Estragon, Tomatenmark, Knoblauch und Semmelbröseln in einen Blitzhacker geben und fein zerhacken, salzen und pfeffern. Butter gleichmäßig untermengen. Die Bröselmischung auf dem Fisch verteilen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 12–15 Min. goldbraun backen (Umluft nicht empfehlenswert). Anschließend evtl. unter dem Backofengrill bei 250 Grad 1–2 Min. übergrillen.

Tim Mälzer am 17. 03. 2012