

Rezept

Fisch mit Senf-Kräuterkruste

Ein Rezept von Fisch mit Senf-Kräuterkruste, am 09.06.2026

Zutaten

600 g Fischfilet (z. B. Rotbarsch)	2 EL Zitronensaft
Salz	Pfeffer
1 Bund Petersilie	3 Zweige Thymian
4 EL Butter	6 EL Semmelbrösel
2 EL Senf	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Den Fisch kalt abspülen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen, in die Form legen.
2. Petersilie und Thymian waschen und trockenschütteln. Petersilienblättchen fein hacken, Thymianblättchen abzupfen. Die Butter erhitzen, Semmelbrösel dazugeben und ca. 2 Min. anrösten. Die Kräuter untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Senf gleichmäßig auf den Fisch streichen, die Semmelbrösel darüber verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20-30 Min. goldbraun backen.