

Rezept

# Fisch mit Senf-Kräuterkruste

Ein Rezept von Fisch mit Senf-Kräuterkruste, am 24.01.2025

## Zutaten

<b>600 g</b> Fischfilet (z. B. Rotbarsch)	<b>2 EL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>3 Zweige</b> Thymian
<b>4 EL</b> Butter	<b>6 EL</b> Semmelbrösel
<b>2 EL</b> 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.