

Rezept

Fisch mit Würzbutter

Ein Rezept von Fisch mit Würzbutter, am 28.06.2026

Zutaten

4 Fischfilets (je ca. 180 g, Seelachs, Barsch oder Zander)	2 EL Zitronensaft
	4 Zweige Dill
4 Knoblauchzehen	80 g weiche Butter
je 1/2 TL Pfeffer, Muskat und gemahlener Koriander	2 TL scharfer Senf
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Fischfilets kalt abspülen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln.
-
2. Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und zur Butter pressen. Dill und Gewürze mit Senf zugeben und untermischen. Fischfilets in die Backform legen und salzen. Würzbutter darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) 5 Min. backen. Mit Brot oder Kartoffeln servieren.