

Rezept

# Fisch mit Würzbutter

Ein Rezept von Fisch mit Würzbutter, am 03.06.2025

## Zutaten

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