

Rezept

Lachs im Knuspermantel

Ein Rezept von Lachs im Knuspermantel, am 13.04.2026

Zutaten

15 g Butter	60 g Mehl
1 Ei	50 ml Milch
Salz	1/2 Bund Dill
250 g Lachsfilet	1 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Mehl, Ei und Milch sowie 1 Prise Salz dazugeben und alle Zutaten mit dem Schneebesen zu einem dickflüssigen Teig verrühren.
2. Den Dill abbrausen, trocken schütteln, fein hacken und unter den Teig rühren. Diesen dann ca. 30 Min. quellen lassen.
3. Den Lachs kalt abspülen, trocken tupfen, mit dem Zitronensaft beträufeln, anschließend salzen und in grobe Würfel schneiden. Die Lachswürfel in den Teig eintauchen, sodass sie vollständig eingehüllt sind.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Fischstücke auf dem Backblech verteilen und im nicht vorgeheizten Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen, bis der Knuspermantel leicht gebräunt ist. Dazu schmeckt Feldsalat sehr gut.