Rezept

Lachs mit Kräuterbutter

Ein Rezept von Lachs mit Kräuterbutter, am 25.05.2025

Zutaten

	1/2 unbehandelte Zitrone
80 g	weiche Butter
	Salz
4	Lachsfiletstücke ohne Haut (je 180 g)
	je 1/2 Bund Dill und Petersilie ein paar Zweige Basilikum
1 TL	scharfer Senf
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abreiben. Die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Butter mit Zitronenschale, Senf, Salz und Pfeffer verkneten, die Kräuter untermischen.

2. Lachsfilets waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Leicht salzen und pfeffern und nebeneinander in eine feuerfeste Form geben. Die Kräuterbutter in Stücke schneiden und auf dem Lachs verteilen. In den heißen Ofen schieben und etwa 5 Min. backen.