

## Rezept

# Lachs mit Pilzkruste

Ein Rezept von Lachs mit Pilzkruste, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>400 g</b> gemischte Pilze (z. B. Champignons, Egerlinge, Kräuterseitlinge)	<b>1</b> Schalotte
Salz	<b>1 EL</b> Butter
<b>1 TL</b> Waldpilzpulver	Pfeffer
<b>50 g</b> Pinienkerne	<b>50 g</b> Walnusskerne
<b>4</b> Lachsfilets (à ca. 150 g)	<b>1 EL</b> Olivenöl
	einige Spritzer Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen, trocken abreiben und sehr fein hacken (das geht am schnellsten im Blitzhacker). Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die gehackten Pilze darin scharf anbraten. Die Schalotte hinzufügen und die Pilze bei mittlerer Hitze so lange unter Rühren weiterbraten, bis die Flüssigkeit, die aus den Pilzen austritt, vollständig verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Waldpilzpulver würzen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Walnuss- und Pinienkerne im Blitzhacker fein hacken und mit dem Olivenöl unter die Pilze mischen.
3. Die Lachsfilets waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Fischfilets darauflegen und mit der Pilzmasse bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. garen. Dazu passt Kartoffelpüree oder Kartoffelgratin.