

Rezept

Lachssteak mit Senfkruste

Ein Rezept von Lachssteak mit Senfkruste, am 25.03.2023

Zutaten

2 EL Senf
2 TL Zitronensaft
Pfeffer

2 EL fein gehackter Dill (frisch oder TK)
Salz
2 Lachssteaks (à ca. 150 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Aus Senf, Dill, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Creme rühren.

2. Lachssteaks kalt abspülen und trockentupfen. Wenn nötig, den bräunlichen Mittelstreifen an der Unterseite entfernen, denn er schmeckt tranig.

3. Aus der Alufolie zwei Schiffchen falten, die Lachssteaks hineinlegen und mit der Creme gleichmäßig bestreichen. Die Schiffchen auf den Backrost legen und im heißen Ofen (Mitte) 15 Min. offen braten.

4. Die Lachs-Schiffchen aus dem Ofen nehmen, die Alufolie entfernen und die Lachssteaks auf zwei Tellern anrichten.