Lachsfilet mit Kräutern

Ein wunderbares Rezept für alle, die Fisch lieben: Dieses Lachsfilet mit Kräutern ist ganz einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 Stk.	Zitrone
0.5 Bündel	Dille
0.5 Bündel	Petersilie
2 Zweige	Basilikum
40 g	Butter
2 TL	Senf
2 Stk.	Lachsfilet (enthäutet)
6 Stk.	Kartoffeln (festkochende)
	Salzwasser

Zubereitung

1. Für das Lachsfilet mit Kräutern den Backofen auf 250°C (220°C Umluft) vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und abbrausen. Im kochenden Wasser gar kochen. Dill, Petersilie und Basilikum waschen, trockentupfen und fein hacken.

2. Zitronenschale dünn abreiben. Butter mit Dill, Petersilie, Basilikum, Zitronenschale und Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut verkneten. Lachsfilets waschen und vorsichtig trockentupfen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und die Lachsfilets in eine Auflaufform legen.

3. Kräuterbutter gleichmäßig auf die Lachsfilets streichen und diese im Ofen ca. 6 Minuten backen. Kartoffeln abgießen. Lachs aus dem Ofen nehmen und mit den Kartoffeln anrichten und servieren.

Tipp

Zum Lachsfilet mit Kräutern schmeckt jede Sorte Blattsalat.