Lachsfilet mit Parmesankruste

Wer gerne Fisch isst, sollte unbedingt das Rezept für Lachsfilet mit Parmesankruste ausprobieren - eine tolle Kombination, die einfach zuzubereiten ist!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

500 g	Lachsfilet
1 EL	Butter (für die Form)
50 g	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Mayonnaise
0.5 TL	Zitronenpfeffer
100 ml	Milch
250 g	Parmesan
150 g	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für Lachsfilet mit Parmesankruste den Backofen auf 175°C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Lachsfilet in so viele Stücke schneiden wie Portionen gewünscht sind.

2. Knoblauch und Zwiebeln mit der Mayonnaise verrühren und mit Zitronenpfeffer würzen. Parmesan reiben. Jedes Lachsfilet nun mit der Oberseite kurz in Milch und dann in die Mayonnaise-Mischung tunken, zuletzt in Parmesan wälzen.

3. Die Lachsfilets nebeneinander mit der Hautseite nach unten in die Auflaufform legen und mit dem restlichen Parmesan und den Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zum Lachsfilet mit Parmesankruste schmeckt Reis und ein grüner Salat.