

Backofen Lachs mit Parmesankruste

Mit dem Rezept für Backofen Lachs mit Parmesankruste lässt sich der Fisch auf eine besonders leckere Weise zubereiten. Schnell gemacht, ein großer Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Lachsfilet
150 g	Frischkäse
2 Stk.	Knoblauchzehen
30 g	Semmelbrösel
30 g	Parmesan (gerieben)
2 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 Stk.	Zitronen (Schale)
3 EL	Öl

Zubereitung

1. Für den **Backofen Lachs mit Parmesankruste** als Erstes den Ofen auf 200° vorheizen.
2. Danach ein Backblech oder einen Bräter einfetten. Nun den Lachs von beiden Seiten mit Öl einreiben.
3. Als Nächstes den Knoblauch schälen und in feine Stücke schneiden. Danach Frischkäse in eine Schüssel geben, Salz, Pfeffer dazugeben. Danach Zitronenschale über die Schüssel abreiben. Jetzt den Knoblauch zugeben und alles sehr gut durchmischen.
4. Die Lachsfilets nun in acht Stücke schneiden und in den Bräter legen. Danach die Oberseiten der Filets mit der Frischkäsemischung bestreichen.

5. Jetzt Semmelbrösel und Parmesan in eine Schüssel geben. Danach Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Petersilie nun in die Schüssel geben und alles gut durchmischen. Die Mischung danach auf der Frischkäsemischung verteilen. Die Fische zuletzt mit Paprikapulver bestäuben.
6. Den Bräter jetzt für etwa fünfzehn Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn die Oberseiten leicht bräunlich sind und der Lachs eine schöne rosa Farbe angenommen hat.
7. Die Fische dann auf Tellern anrichten und mit etwas Petersilie garnieren.

Tipp

Zu dem Backofen Lachs mit Parmesankruste passt ein frischer, knackiger Salat sehr gut. Einige Zitronenscheiben in dem Bräter mitgebacken, verleihen dem Gericht eine feine säuerlich-frische Note.