

Lachsfilet mit Kräuterkruste in der Heißluftfritteuse

Das Lachsfilet mit Kräuterkruste in der Heißluftfritteuse zubereitet, ist eine raffinierte Rezept-Idee. Deine Lieben werden dieses köstliche Fischgericht mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Lachsfilet
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
50 g	Paniermehl
2 EL	Panko (oder grobe Semmelbrösel)
1 EL	Dillspitzen (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für das **Lachsfilet mit Kräuterkruste in der Heißluftfritteuse**, den Fisch mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit frisch gepressten Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen. Das Dill-Kraut fein zerhacken.
2. Die Butter mit einem Mixer in einer Schüssel cremig aufschlagen, Paniermehl, Panko, Zitronenabrieb einer unbehandelten Bio-Zitrone und den Dill zugeben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Jetzt die Kräuterkruste auf die Lachsfilets verteilen. Ein Backpapier in die Heißluftfritteuse legen und die [Fischfilet](#) darauf platzieren. Die Lachsfilets mit Kräuterkruste bei 200 °C für zirka 25 Minuten in der Heißluftfritteuse garen.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp