

Überbackener Lachs an Meerrettichsauce

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

4 Lachsfilets, enthäutet, à je
125-150 g
1 Bund Dill
3 dl Rahm
2 Eigelb
4 Esslöffel Meerrettichpaste, aus
dem Glas
Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Info

Pro Portion

28 g Eiweiss
46 g Fett
2 g Kohlenhydrate
544 kKalorien
2278 kJoule

ZUBEREITUNG

Die Lachsfilets nach Gräten abtasten und diese wenn nötig mit einer Pinzette herausziehen. Die Filets nebeneinander in eine ausgebutterte Gratinform legen.

Den Dill fein hacken. Mit Rahm, Eigelb, Meerrettichpaste, Salz und Pfeffer verrühren. Über die Lachsfilets verteilen. Diese sofort im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen in der Mitte etwa 15 Minuten überbacken.

Nach Belieben vor dem Servieren mit Dillzweiglein und Zitronenschnitzen garnieren. Als Beilage passen Salzkartoffeln oder Reis sowie Blattsalat.