

Gratinierter Lachs mit Kräuter-Butter

 happy-mahlzeit.com/2019/08/25/gratinierter-lachs-mit-kräuter-butter/

Zutaten für 2 Personen:

- 300g Lachsfilet
- 50g weiche Butter
- 50g Semmelbrösel
- 1 Bund Frankfurter Kräuter
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter in eine Schüssel geben. Die Frankfurter Kräuter und den Knoblauch klein hacken und zur Butter dazugeben. Mit wenig Zitronensaft hineinträufeln und das Ganze mit einem Schneebesen verrühren. Die Semmelbrösel zufügen.

Den Lachs beiseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen. Dann den Lachs darauf legen, die Kräuter-Butter darüber verteilen und mit ein wenig Semmelbröseln bestreuen.

Das Ganze ca. 5 Minuten in den Ofen geben.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 24.8.2011