

Wildlachs mit Kräuterkruste

Zutaten für 2 Pers.

2 Filetstücke Wildlachs
500g Kartoffeln
200g Gurke
500ml Gemüsebrühe
150g Rahm
2 El grober Senf
80g Toastbrot
50g Butter
1/2 Bnd. Petersilie
1/2 Bnd. Dill
Salz, Pfeffer



Den Lachs auf Küchenpapier auftauen lassen. Kartoffeln schälen und in 2cm grosse Würfel schneiden. Gurke ebenfalls schälen, längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelwürfel mit der Brühe aufkochen und ca. 15 Min. köcheln.

Die Gurkenscheiben, den Senf und den Rahm nach 15 Min. zu den Kartoffeln geben, einmal aufwallen lassen. Dill fein schneiden und dazu geben, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Vom Toastbrot die Rinde abschneiden und zusammen mit der Petersilie und einer Prise Salz in einer Küchenmaschine oder Moulinette fein zerkleinern. Butter schmelzen und mit den Weissbrotbröseln mischen, mit Salz, Pfeffer würzen. Die Fischstücke in eine gefettete ofenfeste Form legen, mit Salz, Pfeffer würzen und mit der Kräuterkruste belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10-12 Min. goldbraun backen.

Den gegarten Wildlachs mit dem Kartoffel-Gurkengemüse anrichten.