



# LACHSFILET MIT MEERRETTICHKRUSTE



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4** Lachsfilet(s) à 150 g  
Salz und Pfeffer

## FÜR DIE KRUSTE

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt  
**100 g** Butter, weich  
**1** Eigelb  
**40 g** Lieblingskren Meerrettich, frisch  
**20 g** Paniermehl  
Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Kruste: QimiQ glatt rühren.
3. Butter schaumig schlagen. Eigelb einrühren. QimiQ löffelweise einrühren. Meerrettich, Paniermehl, Salz und Pfeffer dazumischen.
4. Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kruste bestreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten garen. Kurz vor dem Ende der Garzeit den Grill dazuschalten und die Kruste schön bräunen lassen.