LACHSFILET MIT KÜRBIS-KRÄUTER-KRUSTE

QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4	Lachsfilet(s) à 150 g
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE KRUSTE

125 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Eigelb
2 EL	Petersilie, gehackt
50 g	Kürbiskerne, geröstet
1 EL	Kürbiskernöl
1 EL	Semmelbrösel
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Kruste: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kürbiskernmasse bestreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 6-8 Minuten garen. Kurz vor dem Ende der Garzeit den Grill dazuschalten und die Kruste schön bräunen lassen.