



Lachs mit Wildkräuter-Nuss-Kruste

Zutaten:

800 g Lachs
 2 Handvoll Wildkräuter
 1 Bio-Zitrone
 1 Knoblauchzehe
 60 g Walnüsse
 40 g Parmesan
 1 EL Butter, zimmerwarm
 Salz, Pfeffer, frisch gemahlen
 Butter für die Backform (oder Backpapier für ein Blech)

Zubereitung:

Die Wildkräuter waschen, trockenschleudern und hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.

Den Lachs abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen.

Die Zitrone heiß abspülen, trockenreiben und die Schale mit einer feinen Reibe abraspeln. Die Walnüsse hacken, den Parmesan reiben.

Gehackte Wildkräuter, Zitronenschale, Knoblauch, Walnüsse, Parmesan, Salz und Pfeffer mit der weichen Butter gut vermischen.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (Umluft 180°C) vorheizen.

Den Lachs in eine ofenfeste, mit Butter ausgestrichene Form legen. Die Wildkräuter-Nuss-Mischung schön gleichmäßig auf dem Fisch verteilen und leicht andrücken.

Die Form in den Ofen schieben und 20 – 25 Minuten backen.