

Lachsfilets in Schnittlauchrahm

schnell, aus dem Ofen

4 Lachsfilets (je ca. 150 g), ohne
Haut, graue Fettschicht entfernt

1 Esslöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 dl Doppelrahm

½ Teelöffel Salz

1–2 Bund Schnittlauch, fein
geschnitten

Schnittlauch für die Garnitur

Vorbereiten: Ofen auf 180 Grad vor-
heizen.

Zubereiten: Lachs in die Form legen,
mit dem Zitronensaft beträufeln, wür-
zen. Rahm mit Salz und Schnittlauch
verrühren, darübergießen.

Garen: 15 Min. in der Mitte des vor-
geheizten Ofens. Garnieren und so-
fort servieren.

Hinweis: Garzeit unbedingt einhal-
ten, sonst wird der Fisch trocken.

Tip: Lachsfilets halbieren und 2 Por-
tionen nacheinander zubereiten, die
Garzeit verkürzt sich auf ca. 12 Mi-
nuten. Die zweite Portion in den Ofen
schieben, sobald die erste serviert
wird. Timer stellen!

Dazu passt: Wild- oder Trockenreis
sowie gebratene Kartoffeln.



Lachsfilets in Schnittlauchrahm