

Lachs mit Zwiebel-Kräuter-Füllung

Zutaten:

Für 4 Personen

1 Lachs (ca. 2kg)
Zitronensaft
125g rote Zwiebeln
1 Esslöffel Öl
2 Esslöffel Senf
3 Esslöffel Weißwein
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Dill
Salz, Pfeffer
20g Butter

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Gewaschenen Lachs innen und außen mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebeln pellen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. In heißem Öl andünsten. Senf und Wein zugeben und 5 Minuten weiterdünsten.

Einige Kräuterzweige beiseite legen. Den Rest hacken und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs leicht salzen, auf ein ausreichend großes Stück feste Alufolie legen und mit der Zwiebel-Kräuter-Mischung füllen. Die Kräuterzweige auf den Fisch legen. Butterflöckchen darauf setzen. Folie fest verschließen und in der mit kochendem Wasser 2 cm hoch gefüllten Saftpfanne in den Ofen schieben. Bei 200 Grad ca. 40 Minuten garen.

Beilage: Salzkartoffeln.