

Lachsfilet mit Püree-Kräuterkruste

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 35 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 3 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 3 Lachsfilets (à 125 g)
- 1/2 TL Jodsalz
- Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Bund Petersilie
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 150 ml fettarme Milch
- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere
- 1 EL Margarine

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1934 kJ
Energie (Kilokalorien):	463 kcal
Fett:	27 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,4 g
Kohlenhydrate:	22 g
davon Zucker:	5 g
Ballaststoffe:	2,8 g
Eiweiß:	30 g
Salz:	1,1 g

Zubereitung

1. 3 Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. In 2 EL heißem Öl braten.

2. 3 Lachsfilets waschen, trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern und in eine gefettete Auflaufform legen. Fisch mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 10 Minuten backen.

3. 1 Bund Petersilie waschen, abtropfen lassen und hacken. Knoblauch durch die Presse drücken, mit der Petersilie mischen. 350 ml Wasser mit 1/2 TL Salz in einem Topf aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen, 150 ml kalte Milch dazugießen und Beutelinhalt Pfanni Kartoffel Püree einrühren. Knoblauch-Petersilie und 1 EL Margarine dazugeben und vorsichtig unterrühren. Püree mit Pfeffer abschmecken.

4. Fisch aus dem Ofen nehmen. Kräuter-Kartoffelpüree mit einem Spritzbeutel auf den Fisch spritzen oder mit einem Esslöffel darauf verteilen. Zwiebeln auf dem Püree verteilen und Lachsfilet mit Püree-Kräuterkruste weitere 10 Minuten im Ofen backen. Lachsfilet mit Püree-Kräuterkruste servieren und genießen.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu schmeckt gedünsteter Blattspinat oder Salat.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Backzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen