

Walnusskruste auf Lachs

750g Lachs (TK Lachs im Kühlschrank 1Tag vorher auftauen lassen)

100g Walnüsse gehackt

1 Bund Petersilie

100g weiche Butter

4 El Paniermehl

4 El Parmesan

Salz und Pfeffer, Saft 1 Zitrone

Backofen auf 160°vorheizen

Den Fisch in eine Auflaufform geben, mit der Hälfte des Zitronensafts, Salz und Pfeffer würzen.

Gehackte Walnüsse, Petersilie, Paniermehl, restliche Zitrone und Parmesan mit der weichen Butter verkneten.

Den Fisch mit dem Nussmix bestreichen, andrücken und im vorgeheizten Backofen 25 Min. backen.

Dazu passt Reis und Gurkensalat