Fischrezepte

Aldi Lachs

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aldi, Fisch, Lachs, Salzwasser

1 Alaska Wildlachs
150 g Butter
Salz, Pfeffer

2 Bund Petersilie
2 Bund Dill
1 Zitrone den Saft

Den aufgetauten Wildlachs unter fließend Wasser abspülen und trockentupfen. Den Fisch mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Der so vorbereitete Fisch erhält nun eine würzige Füllung. Dazu mischen sie 50 Gramm Butter mit 3/4 der gehackten Petersilie und Dill sowie den Zitronensaft. In eine feuerfeste Form geben und mit der restlichen Butter belegen.

Die Form mit Alufolie bedecken und mit einer Nadel mehrmals einstechen.

In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben (Umluft 180 Grad) Stufe 2-3) und etwa 35-45 Minuten garen.

Danach den Sud abgießen, auffangen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der restlichen Petersilie und Dill jetzt den fertigen Lachs garnieren und mit dem Sud servieren.

Als Beilage Salzkartoffeln und grüner Salat.

Tipp: Geht auch mit jedem anderen Fisch.