

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Lachsfilet mit Kräuterkruste

123rf



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)

## Zubereitung

- Sojasauce mit Wasabi-Paste mischen
- Lachs mit der Soja-Wasabi-Marinade marinieren
- Petersilie, Schnittlauch und Dill waschen und fein schneiden
- Zwiebel fein hacken
- Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Zwiebeln begeben und dünsten
- Kräuter und Paniermehl begeben und in einer Schüssel abkühlen lassen
- Die Kräuterkruste auf den Lachs verteilen und im Ofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen
- Die Lachsfilets aus dem Ofen nehmen und gleich servieren

## Zutaten

4	Lachsfilets à 140 g
5 g	Petersilie
5 g	Schnittlauch
5 g	Dill
40 g	Butter
30 g	Zwiebeln
15 g	Paniermehl
20 g	Sojasauce
5 g	Wasabi-Paste
	Salz, Pfeffer