

Lachs mit Kruste

150 g	Kastenweißbrot
80 g	getrocknete Tomaten in Öl
2 TL	Estragon
4 TL	flüssiger Honig
50 g	weiche Butter
4	Lachsfilet à 200g
	Salz, Pfeffer

Das Weißbrot zwischen den Handflächen zerbröseln.

Tomaten abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Weißbrot, Tomaten, Estragon, Honig und Butter vermengen.

Fischfilets leicht salzen und pfeffern, auf ein geöltes Backblech oder in eine gefettete Auflaufform geben, mit der Brot-Tomaten-Masse bedecken und im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad ca. 12 Minuten backen. Umluft ist nicht empfehlenswert, da der Fisch sonst austrocknet.

Dazu passt ein leichter Salat und/oder Pommes bzw. Ofenkartoffeln.