



## Lachs unter Walnuss-Parmesan-Kruste

### Zutaten:

400g Lachsfilet  
mit Haut  
2-3 EL Walnüsse  
2-3 EL Weißbrot  
2-3 EL Parmesan  
4-6 Rosmarinkartoffeln  
Salz/Pfeffer  
Öl, Rosmarin  
brauner Zucker  
Butter, Limette



### Zubereitung:

Schneiden Sie die Kartoffeln in daumendicke Scheiben und legen diese in eine geölte Auflaufform. Würzen Sie die rohen Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer sowie Rosmarin und stellen diese bei ca. 200°C für ca. 15 Minuten in den Ofen. Umluft mit Grill bitte einstellen.

Nun würzen Sie den Lachs, beträufeln diesen auch mit etwas Limettensaft und legen den Fisch auf seine Haut in eine Pfanne mit warmem Öl. Lassen Sie den Lachs, ohne diesen zu bewegen, langsam, bis ungefähr zur Hälfte anbraten. Dann geben Sie auf jedes Stück etwas braunen Zucker.

Würfeln Sie das Weißbrot, reiben Sie den Parmesan und zerkleinern Sie die Walnüsse. Alles zusammen vermengen Sie nun in einer Schüssel.

Den Fisch aus der Pfanne entfernen und auf die vorgegarten Kartoffelscheiben legen.

Nun geben Sie jeweils eine kleine Menge aus der Weißbrot/Parmesan/Walnuß-Schüssel auf den bereits halb durchgebratenen Lachs.

Auf diese, noch unfertige Kruste legen Sie jeweils einen Streifen Butter. Nochmals darf die Auflaufform in den Ofen. Diesemal für ca. 4 Minuten bei 220°C Umluft mit Grill.

Nach dieser Zeit ist das Gericht fertig. Wer möchte, kann den leckeren Fisch noch mit etwas Rosmarin ausgarnieren, oder zusammen mit Creme Fraiche servieren. Guten Appetit!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**