



6

Zitronen-Kräuter-Lachs aus dem Ofen für 12 Personen

Ein einfaches Gericht, das sich gut vorbereiten lässt und ideal für Gäste ist.

Zutaten

- 2,5–3 kg Lachsfilet (am besten in zwei großen Stücken)
- 4 Bio-Zitronen
- 6 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 EL frischer Dill, gehackt
- 4 EL frische Petersilie, gehackt
- 2 EL frischer Schnittlauch, gehackt
- 8 EL Olivenöl
- 2 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- Optional: 1 TL Honig oder Ahornsirup für eine leichte Süße

Zubereitung

1. Ofen vorheizen

Den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

2. Marinade herstellen

- Schale von 2 Zitronen fein abreiben.
- Alle 4 Zitronen auspressen.

- Zitronensaft und -abrieb mit Knoblauch, Kräutern, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.

3. Lachs vorbereiten

- Ein tiefes Backblech oder eine große Auflaufform mit Backpapier auslegen.
- Den Lachs mit der Hautseite nach unten hineinlegen.
- Die Marinade gleichmäßig darüber verteilen.
- Die restlichen Zitronen in Scheiben schneiden und auf dem Fisch verteilen.

4. Backen

Den Lachs etwa **25–30 Minuten** im Ofen garen. Die genaue Zeit hängt von der Dicke des Filets ab. Der Fisch sollte innen noch leicht glasig sein

Für ein festliches Menü

Du kannst den Lachs auch mit einer Kruste aus

- 100 g Panko-Semmelbröseln,
- 50 g Parmesan,
- zusätzlich 2 EL Dill und
- 2 EL Butter

bestreuen und die letzten 10 Minuten mitbacken. Dadurch erhält der Lachs eine besonders aromatische, knusprige Oberfläche.