

Wildlachs mit Walnuss-Rosmarin-Kruste

1 Wildlachsfilet (125 g) z. B. TK
1 Bio-Zitrone
30 g Walnüsse
1 EL Rosmarin gehackt
150 g Kartoffeln
150 g TK-Kohlsprossen
1 Bio-Zitrone

Rohr auf 200°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. (Aufgetautes) Wildlachsfilet trockentupfen und in die Form legen.

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben (beiseite stellen) und eine Hälfte der Zitrone auspressen. Lachs mit Zitronensaft beträufeln.

Nüsse hacken, mit den Rosmarinnadeln vermengen und auf dem Filet verteilen. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden (von der Größe her etwas kleiner als die Kohlsprossen). Die noch tiefgekühlten Kohlsprossen und die Kartoffelstücke zum Lachs geben.

Im Rohr auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten garen. Aus dem Rohr nehmen, Zitronenschale auf der Walnusskruste verteilen und servieren.

