

Überbackene Lachsfilets

Zubereitungszeit: 60 Min.

Pro Portion:

E: 29 g, F: 37 g, Kh: 2 g,

KJ: 2649 kcal: 634

- **12 frische oder tiefgefrorene Lachsfilets (je 125 g)**
- **12 Scheiben Räucherlachs**
- **250 g milder Schinkenspeck**
- **2 Zwiebeln**
- **400 g Crème fraîche oder Schmand**

- **200 g Butter, Pfeffer**
- **1 EL fein gehackter Dill**
- **1 EL fein gehackte Petersilie**

1 Lachsfilets (tiefgefrorene erst auftauen lassen) kalt abspülen und trockentupfen. Jedes Lachsfilet gut mit je 1 Scheibe Räucherlachs umwickeln und auf ein gefettetes Backblech legen.

2 Schinkenspeck klein schneiden. Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Beide Zutaten

zusammen mit Crème fraîche oder Schmand, Butter und Pfeffer im Mixer pürieren. Dill und Petersilie unterrühren.

3 Die Farce auf die Lachsfilets verteilen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Min.