

Lachs mit Dijon-Senf-Kruste - Rezept von NINJA®

Lachs mit Dijon-Senf-Kruste? Ja! Die goldbraune Kruste mit süßlicher Note verleiht dem saftigen Fisch das gewisse Etwas. Außen knusprig, innen zart – das ist hier das Motto!

Zubereitungszeit: 55 Min.

Portionen: 2

Rezept herunterladen

Zutaten

- 50 g Panko-Paniermehl
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 1/4 TL Meersalz, plus mehr zum Abschmecken
- 1/4 TL gemahlener schwarzer Pfeffer, plus mehr zum Abschmecken
- 2 EL Dijon-Senf
- 4 ungekochte Lachsfilets ohne Haut (je 170 g)
- Zitronenspalten zum Servieren

Zubereitung

Schritt 1

Die Knusperplatte der NINJA® Foodi Heißluftfritteuse einfetten und in die Pfanne des Geräts einsetzen. Diese wiederum in das Gerät einsetzen und ROAST (Braten) wählen, die Temperatur auf 170°C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Anschließend START/ STOP drücken, um den Bratvorgang zu beginnen.

Schritt 2

In einer Schüssel Semmelbrösel, Petersilie, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Beiseite stellen.

Schritt 3

Jedes Lachsfilet von allen Seiten mit 1/2 Esslöffel Dijon-Senf bestreichen. Filets mit Salz und Pfeffer würzen, dann jedes Filet gleichmäßig mit der Paniermehlmischung bestreichen.

Schritt 4

Sobald das Gerät vorgeheizt ist, die beschichteten Filets auf die Knusperplatte legen. (ROAST) Braten wählen, Temperatur auf 170°C und Zeit auf 20 Minuten einstellen. Dann START/STOP drücken, um zu beginnen.

Schritt 5

Das Garen ist beendet, wenn die Innentemperatur 65°C erreicht hat und die Semmelbrösel gebräunt sind. Nach dem Garen die Filets mit einem Spritzer Zitrone servieren.

So einfach geht Genuss!

Mit Heißluftfritteuse & Co. von NINJA® kocht es sich leichter



NINJA® SL400EU
Heißluftfritteuse 2 Ebenen
9,5L Volumen

€ 269,00



NINJA® OG701DE
Woodfire™ Outdoor-
Elektrogrill Smoker-
Funktion inkl.
Abdeckhaube

€ 279,99



NINJA® Multikocher
ON400 DE Speedi 10
Kochfunktionen 5,7L
Fassungsvermögen

€ 159,99



NINJA® Woodf
Outdoor-Ofen C
inkl. Pizzastein

€ 348,99

[Zum Sortiment](#)

Hervorragend