

## Ofenlachs mit Pistazienkruste

600g Lachsseite

½ Topf Schnittlauch - in kleine Ringe schneiden

¼ TL bunter Pfeffer

80g Pistazien - fein hacken

40g Paniermehl

evtl. etwas Salz

80g weiche Butter

Den Lachs mit Wasser abspülen, trocken tupfen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.  
Alle anderen Zutaten vermengen und auf die Lachsseite geben.

1 Zitrone in Spalte schneiden und mit der offenen Seite um den Fisch legen.  
Ca 20 Minuten bei 180 ° Heißluft im Backofen garen.

Soße:

1 Schalotte - fein würfeln

20g Butter - im Topf erhitzen, Schalotte darin andünsten

etwas Zucker - bestreuen, karamellisieren

300g Sahne - dazu, etwas reduzieren, bei Bedarf und Wunsch mit Mehl binden

Mit 1 TL mittelscharfen Senf, Zitronensaft, buntem Pfeffer, ggf. etwas Salz abschmecken.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Bandnudeln, ein frischer Salat oder saisonal Spargel.

Viel Freude beim Nachkochen wünscht euch Karin Marquardt