

## **Überbackene Lachsschnitte**

© Thomas Stöhr Profitable Event GmbH

### **Zutaten:**

#### *Zutaten*

50 g Crème fraîche 30%  
20 g Couscous  
30 g Eigelb (1 Eigelb ~ 20g)  
20 g Kürbiskerne  
20 g Petersilie, Krause  
3 g Kräutersalz  
400 g Lachsfilet, frisch

### **Zubereitung:**

Crème fraîche, Couscous, Eigelb und gehackte Kürbiskerne vermengen, mit fein geschnittener Petersilie und Kräutersalz abschmecken und auf den 3-4 cm breiten Lachsscheiben verteilen.

Diese im vorgeheizten Backofen bei 175°C 10-12 Minuten backen.

(Wenn die Lachsseite im ganzen zubereitet wird, erhöht sich die Garzeit auf 20 Minuten.)