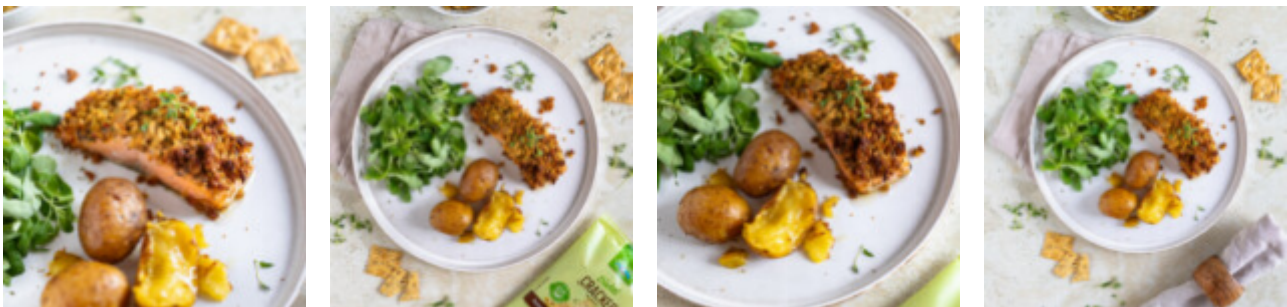


Lachsfilet mit Kräuter-Cracker-Kruste & Rosmarin-Kartoffeln

Knusprige LAND-LEBEN Bio Dinkel Cracker mit Rosmarin verleihen diesem saftigen Lachsfilet eine herrlich aromatische Kruste. Dazu passen goldbraune Rosmarin-Kartoffeln aus dem Airfryer – ein unkompliziertes Gericht, das mit wenigen Zutaten begeistert und sich perfekt für die Alltagsküche eignet.



Rezept

Menge: 4 Portionen

Dauer: 45 Minuten

Zutaten:

Lachs

- 4 Lachsfilets (à ca. 150–180 g), frisch oder vollständig aufgetaut
- 90 g LAND-LEBEN Bio Dinkel Cracker Rosmarin
- 2 EL geriebener Parmesan
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 TL Zitronenabrieb
- 2 EL Dijon-Senf
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Rosmarin-Kartoffeln

- 700 g kleine Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen.

Airfryer

Die Kartoffeln gleichmäßig im Airfryer-Korb verteilen.

- **Temperatur: 190 °C**
- **Garzeit: 20 Minuten**

Den Korb nach etwa **10 Minuten** gut durchschütteln.

Währenddessen die LAND-LEBEN Bio Dinkel Cracker in einem Mixer oder mit einem Nudelholz fein zerbröseln und mit Parmesan, Petersilie und Zitronenabrieb vermengen.

Die Lachsfilets mit Küchenpapier trocken tupfen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Oberseite dünn mit Dijon-Senf bestreichen und die Cracker-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Die Kruste leicht andrücken.

Die Kartoffeln nach 20 Minuten aus dem Airfryer nehmen und kurz beiseitestellen.

Die Lachsfilets vorsichtig in den Airfryer legen.

- **Temperatur: 180 °C**
- **Garzeit: 10–12 Minuten**

Nach etwa **8 Minuten** erstmals kontrollieren.

Je nach Dicke der Filets kann die Garzeit leicht variieren. Der Lachs ist fertig, wenn die Kruste goldbraun ist und sich der Fisch mit einer Gabel leicht in saftige Lamellen teilen lässt.

Wer besonders knusprige Kartoffeln mag, gibt sie für die letzten **2–3 Minuten** gemeinsam mit dem Lachs zurück in den Airfryer.

Anrichten

Die Rosmarin-Kartoffeln auf Tellern verteilen und das Lachsfilet darauf anrichten.

Nach Belieben mit frischer Petersilie und etwas fein geriebener Zitronenschale garnieren und sofort servieren.

Tipp

Für ein besonders gutes Ergebnis sollten tiefgekühlte Lachsfilets vollständig aufgetaut und vor der Zubereitung sorgfältig trocken getupft werden. So haftet die Cracker-Kruste optimal und wird besonders knusprig.

Die LAND-LEBEN Bio Dinkel Cracker mit Rosmarin bringen bereits viel Würze mit – deshalb genügt es, den Lachs nur leicht zu salzen und zu pfeffern.

www.land-leben.com