

Schweinelachs

in Senf-Gewürzkruste

Ihr Fleischerfachgeschäft

Zimmer
Party-Service

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Schweinelachs
- 6 Pimentkörner
- 6 Pfefferkörner schwarz
- 6 Wacholderbeeren getrocknet
- 1 Prise Chiliflocken rot
- 1 Prise Suppengrün Pulver
- 1 Prise Lorbeerpulver
- 1 Prise Knoblauch Pulver
- 1 TL Zwiebeln getrocknet
- 1 TL Senfkörner gelb
- 1 TL Meersalz grob
- 4 TL Semmelbrösel
- 3 EL Senf mittelscharf



Rezept:

Die Gewürze in einer Mühle zu Pulver mahlen. Den Senf und das Gewürzpulver zu einer Paste mischen und den Schweinelachs damit einstreichen.

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten - nun mit der Pfanne in den auf 90°C vorgeheizten Backofen stellen und ca. 2 Stunden garen.

Dazu passen Salat, Baguette und Brot.