



## Lachsfilet mit weihnachtlicher Kruste

Wollt ihr Weihnachten auch mal was anderes servieren als Gans oder Braten? Versucht mal unseren weihnachtlichen Lachs.

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Lachsfilet (ohne Haut)
- 2 Bio Orangen
- etwas Butter zum Fetten
- 60 g Spekulatius
- 80 g Butter
- 60 g Semmelbrösel
- 1 EL Grillrub "Guad & Scharf"
- 1 Messerspitze Zimt
- etwas Steinsalz
- 3 EL Zitronensaft
- 5 EL Würzmarinade "Feuer & Flamme"

Lachsfilet in 4 Stücke teilen. Orangen waschen, von einer Orange die Schale abreiben und in Scheiben schneiden.

Ein Backblech mit etwas Butter fetten und Orangenschalen darauf verteilen.

Spekulatius zerbröseln, dann Butter in einer Pfanne zerlassen, Spekulatius, Semmelbrösel, Grillrub "Guad & Scharf" und Zimt zugeben und mischen. Pfanne zur Seite stellen.

Lachs mit Zitronensaft und etwas Salz würzen und auf die Orangenscheiben legen. Spekulatiusmasse auf den Lachs verteilen, etwas andrücken und im Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Würzmarinade "Feuer & Flamme" übergießen.

**Tipp:** Serviere deinen Lachs auf einem Bett von Grünkohl oder gebratenen grünen Bohnen.