

# Fischfilets in Kräuterkruste

Menge	Zutaten	Zubereitung
4-6	Fischfilets	Die Zitrone pressen und die Schale abreiben.
1 EL	Butter	Eine große Auflaufform mit Butter einfetten, die Fischfilets hineinlegen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln
1	Zitrone	Sahne und Brühe angießen und im Backofen bei 200°C 20 Min. vorbacken
100 ml	Sahne	
200 ml	Brühe	
Kruste:		
6 EL	Semmelbrösel	Für die Kruste die Semmelbrösel in Butterschmalz hellbraun anrösten und mit den Kräutern (Thymian, Salbei, Petersilie ...) sowie etwas Salz vermischen.
2 EL	Butterschmalz	
6 EL	Frische, gehackte Kräuter	Die Brösel auf den Fischfilets verteilen und noch etwa 10 Minuten überbacken