

## Lachs-Schnitten im Ofen

(für 4 Personen)

Zutaten:        4-5 Lachs-Schnitten  
                      Salz  
                      Pfeffer aus der Mühle  
                      Zitronensaft  
                      ca. 150 g Crème fraîche (evtl. mit Kräutern)

Zubereitung:

Den Lachs beidseitig salzen und grosszügig mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle würzen. In eine gut ausgebutterte Gratinform legen.

Den Fisch mit Zitronensaft beträufeln und auf jede Lachstranche einen Klacks Crème fraîche geben.

Den Lachs im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen im oberen Drittel je nach Dicke der Tranchen 12 - 15 Minuten backen. Heiss servieren.

Dazu passt: Salzkartoffeln mit Lauch, Reis, Nudeln, etc.