



Besser essen.  
Besser leben.

# Lachsfilet mit einer Knusperkruste

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten ⏳ 5 Minuten 🍴 normal

## Zutaten

### Für die Soße

- 40 g Butter
- 2 EL Mehl
- 100 ml Weisswein
- 2 TL [Dill](#)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise AMC Pure Gewürz
- 200 ml [Sahne](#)
- 200 ml [Milch](#)
- 1 Prise AMC Pepper Trio, AMC Pure

### Lachsfilet mit Knusperkruste

- 4 Stck. [Lachsfilet \(à ca. 150 g\)](#)
- 3 Stck. Toastbrot (25 g)
- 2 Stck. [Eier](#)
- 40 g Senf
- 40 g [Honig](#)
- 1 TL [Dill](#)
- 1 Prise AMC Pure Gewürz
- 1 Prise AMC Pepper Trio, AMC Pure
- 1 Prise Salz

## Tipp

Reis und Brokkoli passen sehr gut als Beilage :-)



## Zubereitung

### Die Soße

1. Die Sauteuse auf den Herd stellen und den Herd auf die höchste Stufe einstellen. Anschließend die Butter hineingeben. Hier warten bis die Butter komplett geschmolzen ist. Danach mithilfe eines Siebs das Mehl langsam hineingeben und umrühren.
2. Die Herdplatte kann auf 3/4 reduziert werden. Anschließend den Weisswein, Milch und die Sahne hinzugeben.
3. Zum Schluss Dill und die Gewürze hinzugeben und alles gut umrühren.

### Lachsfilet mit Knusperkruste

4. Das Toastbrot klein schneiden und in den Quickcut geben. Anschließend Senf, Honig Dill und die Gewürze ebenfalls in den Quick geben und alles zusammen klein machen.
5. Die Knusperkruste auf den Lachs geben.
6. Anschließend den 3,5 Liter Topf auf die Navigeno stellen und die Navigeno auf Stufe "A" drehen. Danach den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen.
7. Sobald der Topf die Hitze erreicht hat, den Lachs mit der Knusperkruste in den Topf geben. Anschließend die Navigeno überkopf auf den Topf legen und auf Stufe "2" drehen. Danach den Audiotherm auf 5 Minuten einstellen. Wenn die 5 Minuten abgelaufen sind, die Navigeno für weitere 2-5 Minuten ohne Strom auf dem Topf liegen lassen.

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



Topf 24cm 3.5l



Navigenio



Sauteuse Prime abnehmbarer  
Stielgriff 20 cm