



AUGUST ESER  
RHEINGAU

## Lachs unter der Walnuss-Parmesan-Kruste

### Rezeptidee: Gutsküche Weingut August Eser

Dieses Gericht stammt aus meiner privaten Küche und wir kombinieren dazu gerne unseren Hattenheimer Engelmansberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE®

---

### Zutaten/ Einkaufsliste:

Für 4 Personen

800g Lachs mit Haut  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Bund Petersilie  
1 Zweig Salbei  
60g Walnüsse  
40g Parmesan (gerieben)  
2 EL Butter  
250g Vollmilch Joghurt  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Meersalz

### Beilagen:

Kartoffeln oder Baguette  
Feldsalat

Leicht vorzubereiten, sieht ansprechend aus und schmeckt auch sehr gut.

Bitte den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Den Lachs abspülen und trocken tupfen und nun auf der Haut in eine ofenfeste und mit Öl oder Butter ausgestrichene Form legen.

Die Schale der Zitrone mit einer feinen Raspel abhobeln. Die Walnüsse hacken und mit den Kräutern, Salz, Pfeffer, Zitronenraspeln, 1 EL weiche Butter und dem geriebenen Parmesan vermischen.

Die Kräuter-Nuss Mischung durch leichtes Drücken gleichmäßig auf dem Lachs verteilen.

Die Form in den Ofen schieben und etwas 25 Minuten backen.

Den gekühlten Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen und zum Lachs servieren.

Wir hatten als Beilage Kartoffeln und Feldsalat.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung des Gerichts und wünschen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedenslatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, [www.eser-wein.de](http://www.eser-wein.de)

