

# Seelachsrücken mit Estragon, Kapern und Feigen

für 2 Personen

Zubereitungszeit 40 min

## Zutaten:

400 g Seelachsrückenfilet  
2 El Zitronensaft  
1 El Butter für die Form  
2 Schalotten  
150 ml Sahne  
50 g Philadelphia Lachs  
1/2 Peperoncino, fein gehackt  
4 Stengel Petersilie, glatt, gehackt  
3 Tl Kapern  
2 El Estragonblättchen, gehackt  
Salz + Pfeffer  
Zucker  
4 frische Feigen, geviertelt  
4 Tl geriebener Parmigiano

## Zubereitung:

Backofen auf 250° vorheizen.

Seelachsrückenfilet mit Zitrone beträufeln und in eine gebutterte Form legen.

Die fein gewürfelten Schalotten in wenig Butter glasig dünsten. Sahne angiessen, aufkochen lassen, Philadelphia unterrühren. Peperoncino, Petersilie, Kapern und gehackte Estragonblättchen hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Estragonsahne über den Fisch geben, Feigenviertel am Rand verteilen und alles mit dem Parmigiano bestreuen.

Den Fisch bei 250 Grad etwa 15-17 Minuten backen