

Lachs im Papierpäckchen mit Wurzelgemüse

30—40 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Lachsfilet mit Haut (je ca. 160g)
4 EL	Olivenöl
2 TL	Zitronensaft
1 TL	Meersalz jodiert grob
2 TL	Dillspitzen geschnitten
1 TL	Zitronengras geschnitten
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Für das Wurzelgemüse:

1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Gelbe Rübe
0.5 Stk.	Sellerieknolle
600 g	Kartoffeln

Zubereitung

1 Gleich zu Beginn werden aus zwei Bögen Backpapier vier gleich große Rechtecke ausgeschnitten. Diese dann in der Zwischenzeit zur Seite legen, da sie später für den Lachs benötigt werden.

2 Im nächsten Schritt das Gemüse waschen, schälen und danach in dünne Streifen (Julienne) schneiden. Das Gemüse sollte dann in etwa die Dicke eines Streichholzes haben. Anschließend das geschnittene Gemüse mit Dille, Zitronengras, Salz, Olivenöl und dem Zitronensaft marinieren.

3 Als Beilage zum Lachs gibt es Salzkartoffeln. Dafür die Kartoffeln waschen, schälen und anschließend in Salzwasser kochen. Sobald diese weich sind, kann das überschüssige Wasser durch ein Sieb abgeseiht werden.

4 Während die Kartoffeln kochen, die Lachsfilets salzen und jeweils ein Filet auf die bereits vorgeschnittenen Backpapier-Rechtecke setzen. Den Lachs mit dem Gemüse belegen, alles zu einem Päckchen formen und mit einem Spagat zubinden, damit es während dem Backen nicht auseinanderfällt.

5 Die Päckchen im vorgeheiztem Backrohr bei 170°C Umluft ca. 20 Minuten backen. Dann das fertige Lachs-Gemüse-Päckchen gemeinsam mit den gekochten Kartoffeln anrichten und servieren.