



## Zutaten für 4 Portionen

### 🖊 = Kotányi Produkte

4 Stk. Lachsforellenfilets á 120g 2 EL Getrocknete Tomaten, fein gehackt 2 EL Gehackte Erdnüsse 1 FI Jungzwiebel, fein geschnitten 4 EL Olivenöl 4 TL Butter 2 EL 0.5 TL **♦** Zitronenschalen geschnitten

#### Für die Schmelztomaten

500 g Cherry Tomaten

200 ml Tomatensauce

2 TL Italienische Kräuter

1 TL Knoblauch granuliert

1 TL Basilikum gerebelt

1 Prise Meersalz jodiert grob

Olivenöl

# Lachsforelle im Papiertascherl mit Schmelztomaten

# Zubereitung

- 1 Kotányi Grill Fisch Gewürzmischung, Tomaten, Erdnüsse, Zitronenschalen, Jungzwiebel und Olivenöl abmischen.
- 2 Das Backpapier mit etwas Öl bestreichen und das Fischfilet mit der Hautseite nach unten darauflegen.
- Das Filet mit Kotányi Grill Fisch würzen, gegebenenfalls nachsalzen und mit der Tomaten-Erdnuss-Mischung belegen. Abschließend jeweils eine Butterflocke darauf setzen.
- 4 Das Backpapier zusammenfalten und mit der Wäscheklammer wie ein Paket verschließen.
- 5 Für die Schmelztomaten die Tomatensauce mit Kotányi italienische Kräuter, Basilikum, Knoblauch und Meersalz in einer Schüssel abschmecken.
- 6 Im nächsten Schritt reichlich Olivenöl in eine Auflaufform geben. Auf direkter Hitze die Cherrytomaten darin für einige Minuten anbraten. Dann die Tomatensauce dazu gießen und schwenken.
- 7 Die Fischpackerl auf ein kleines Backblech legen und im geschlossenen Grill ca. 15 Minuten bei 200° C indirekt grillen.
- 8 Die Schmelztomaten auf kleine Schüsseln aufteilen und mit den Päckchen auf Tellern anrichten. Die Filets direkt aus den Papiertascherln genießen.

**TIPP:** Die Lachsforelle kann alternativ gegen ausgelöste Garnelen oder auch einen Meeresfisch ersetzt werden.

