



Lachsforelle im Papiertascherl mit Schmelztomaten

🕒 55–65 Min   

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.
- 3 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.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

4 Stk.	Lachsforellenfilets á 120g
2 EL	Getrocknete Tomaten, fein gehackt
2 EL	Gehackte Erdnüsse
1 EL	Jungzwiebel, fein geschnitten
4 EL	Olivenöl
4 TL	Butter
2 EL	♦ Grill Fisch
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

