



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 Cherry Tomaten 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 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 |

