



# Lachsforelle im Papiertascherl mit Schmelztomaten

🕒 55–65 Min   

## Zubereitung

### 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	Olivensöl
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
	Olivensöl

- 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.

