Lazacpisztráng papírban sütve, grillezett paradicsommal

55—65 Perc

Elkészítés

1 Keverjük össze a Kotányi Halak fűszerkeveréket, a szárított paradicsomokat, a földimogyorót, a citromhéjat, az újhagymát és az olívaolajat.

2 Kenjük be a sütőpapírt egy kevés olajjal, és fektessük rá a halat a bőrével lefelé.

3 Fűszerezzük meg a filét a Kotányi Halak fűszerkeverékkel, ízlés szerint sózzuk, és borítsuk be a paradicsomos-földimogyorós keverékkel. Ezután tegyünk egy diónyi vajat mindegyikre.

4 Hajtsuk be a sütőpapírt, formáljunk csomagokat, és rögzítsük egy fa ruhacsipesszel.

5 A sült paradicsomos paradicsomszószhoz öntsük egy tálba a paradicsomszószt, és fűszerezzük meg Kotányi Toscana fűszerkeverékkel, bazsalikommal, fokhagymával és tengeri sóval.

6 Ezután öntsünk bőséges mennyiségű olívaolajat egy sütőedénybe. Adjuk hozzá a koktélparadicsomokat, és néhány percig pirítsuk őket direkt hő felett. Ezután öntsük bele a paradicsomszószt, és keverjük el a koktélparadicsomokkal.

7 Az elkészített halbatyukat helyezzük egy kisméretű sütőlapra, és grillezzük indirekt hő felett, zárt grillsütőben, 200 °C-on, 15 percig.

8 Tálaljuk a paradicsomszószt kis tálkákban, és helyezzük egy tányérra a pisztrángbatyukkal. A halfilét közvetlenül a papírból fogyasszuk.

TIPP: A pisztrángot helyettesíthetjük tisztított garnélarákkal vagy más tenger gyümölcseivel.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

4 db	Lazacpisztrángfilé, 120 g
2 ek.	Finomra vágott szárított paradicsom
2 ek.	Apróra vágott földimogyoró
1 ek.	Finomra vágott újhagyma
4 ek.	Olívaolaj
4 tk.	Vaj
2 ek.	Halak fűszerkeverék
0.5 tk.	Citromhéj, reszelt

A sült paradicsomos paradicsomszószhoz

500 g	Koktélparadicsom
200 ml	Paradicsomszósz
2 tk.	Toscana fűszerkeverék
1 tk.	Fokhagyma granulátum
1 tk.	Bazsalikom, morzsolt
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
	Olívaolaj