

Feine Rezepte selbst gemacht!



Ein Fisch aus
Österreich
ein Lebenlang.





ALPENLÄCHS®



Alpenlachs Seesaibling im Pergamentpäckchen

Meine feinen Zutaten:

1 Filet (120-150g) vom Alpenlachs Seesaibling pro Person
diverse frische Gemüse wie Cocktailtomaten, Zucchini, Jungzwiebeln,
kl. Erdäpfel (vorgekocht)
frische Kräuter nach Geschmack
Zitronenscheiben oder Zitronensaft
Butter oder Olivenöl
Salz und Pfeffer
Backpapier und Küchengarn

Ich lege das Alpenlachs Filet mit der Hautseite auf das Backpapier und schichte die bunten Gemüsesorten in mundgerechte Stückchen geschnitten obenauf. Dann beträufle ich mit Zitronensaft, oder lege die Zitronenscheiben dazu und streue frische Kräuter darüber. Ich gebe Butterstückchen obenauf oder beträufle mit Öl, ein kleiner Schuss Weißwein kann nicht schaden. Nur mehr salzen und pfeffern, das Papier zu einem Päckchen gut verschließen und zubinden.

Ich lege das Päckchen ins vorgeheizte Backrohr (180 ° C, Ober- und Unterhitze) und lasse es für 15 Minuten garen. Zum Anrichten lege ich das immer noch verpackte Alpenlachs Päckchen auf einen Teller und lasse jeden Gast sein eigenes Päckchen öffnen. So entfaltet sich das Aroma von frischem Fisch, frischem Gemüse und Zitronen direkt am Tisch

Weitere Rezepte finden Sie auf www.alpenlachs.at