

Lachsforellen-Filet Surprise

Für 4 Personen

Zutaten

4 Stück Lachsforellen-Filets ohne Gräten à je 150-200g

6-8 Lauchstangen (ca. 400-500g)

1 Gemüse-Bouillon-Würfel oder Pulver

100ml Schlagrahm

Chili-Kräutersalz aus der Mühle

Rote Pfefferkörner

1 Bund Dill

1 Bund Petersilie

Salz & Pfeffer

4x Backpapier und Backschnur

Zubereitung

Den Lauch waschen, klein schneiden, in eine Pfanne geben, einen Teelöffel der roten Pfefferkörner begeben, mit der Gemüse-Bouillon würzen und garkochen (al dente). Den abgekühlten Lauch auf vier Backpapiere (38x42cm) verteilen, den Lauch jeweils in die Mitte des Backpapiers legen.

Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Lachsforellen-Filets oder Tranchen auf das Lauchbett legen. Je einen Esslöffel Schlagrahm auf die Filets geben, dann je einen Teelöffel rote Pfefferkörner, gezupften Dill und Petersilie auf den Schlagrahm geben. Das Ganze mit dem Chili-Kräutersalz kräftig würzen.

Anschliessend das Backpapier an den vier Ecken hochheben und mit der Backschnur zu einem Päckli verschnüren. Im vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) bei 200 Grad während 12-15 Minuten backen. Anschliessend die Päckli auf einem Teller mit Reis servieren.