

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4 Personen)

LACHSFILET PÄCKLI MIT OLIVENFÜLLUNG

Zutaten:

8 Stk.	Wildlachsfilets ohne Haut à ca. 80-100g (alle gleich gross, da Päckchen gemacht werden)
1 Stk.	Bio-Orange
50 g	gehackte Mandeln
150 g	Kalamata-Oliven (wenn möglich schon entsteint)
1 Zweig	Rosmarin
je 1 Prise	gemahlener Piment und Koriander
etwas	feines Meersalz, schwarzer Pfeffer
8 Stk.	Lorbeerblätter
2 Ei	Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Schale der Orange fein abreiben.

Mandeln noch feiner hacken.

Das Olivenfruchtfleisch von den Steinen schneiden und ebenfalls fein hacken.

Rosmarinnadeln sehr fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit Piment und Koriander mischen.

Lachsfilets kalt abspülen, trocken tupfen, grauen Tran entfernen und eventuell noch vorhandene Gräten entfernen.

Orangen-Oliven-Mischung auf vier Fischfilets verteilen, die übrigen Filets darauflegen.

Mit Küchengarn zu Päckchen verschnüren und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.

Vier etwa A4-grosse Bögen Alufolie zurechtschneiden. Jeweils mit Öl bepinseln, ein Fischpäckchen daraufsetzen und fest einwickeln.

Jedes Fischpäckchen in noch zwei Lagen Alufolie wickeln. Auf dem Grill neben der Glut (ideal bei indirekter Hitze) ca. 15 Minuten grillen.

Zum Verzehr auspacken und eventuell kurz nachgaren, falls der Fisch noch zu glasig ist.