

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### INGEPACKTES FISCHFILET MIT HÜTTENKÄSE UND KRÄUTERN

#### Zutaten:

2 Stk.	Lachs, Saibling oder Kabeljaufilets (20-25cm lang)
½ Bund	Schnittlauch
½ Bund	Basilikum
1 Stk.	Petersilie Liscio
200 g	Hüttenkäse
etwas	Angels Gewürzblütensalz
etwas	Fleur de Sel, Schwarzer Pfeffer
4-5 EL	Olivenöl

\*evtl. Gurken oder Spargeln gedünstet als Beet unter de Kabeljau geben.

#### ZUBEREITUNG:

In einer Schüssel Hüttenkäse mit den gehackten Kräutern ermengen, mit wenig Gewürzblütensalz, Pfeffer abschmecken und etwas Olivenöl unterrühren.

Das gewünschte Fischfilet (je nach Grösse zuschneiden) oder der Länge nach auf das Papier legen und mit der Creme bestreichen. Den zweiten Rücken darauflegen.

Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, evtl. mit den restlichen Kräutern bestreuen und mit dem Olivenöl beträufeln.

Das Papier zu einem Päckchen verschliessen und auf dem Grill (oder im Backofen) ca. 20-30 Min. bei kleiner Hitze grillen.