

Papillote vom Lachs im Gemüsebett

Zutaten für 4 Portionen:

1 Möhre

1 Zwiebel

1 Stange Lauch

1 Stück Knollensellerie

500 g Lachsfilet

Salz, Pfeffer

200 ml Fischfond

200 ml Weißwein

etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Karotten, Sellerie Lauch und Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Die Zwiebelstreifen in Butter andünsten. Restliches Gemüse zugeben mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Wasser ablöschen. Geschlossen etwa 10 Min köcheln lassen.

Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Vier Blätter Backpapier vorbereiten.

Die Gemüsestreifen auf jedem Packpapierblatt verteilen und jeweils eine Scheibe Lachs auf das Gemüsebett legen. Je einen Esslöffel Wein und Fischfond auf den Lachs geben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Das Backpapier zu Päckchen verschließen, am besten mit einer Küchengarn, und auf ein Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und auf den Tellern anrichten.