

Papillote vom Kabeljau mit Kartoffeln und Chorizo

Zutaten für 4 Personen:

600 g Kabeljau- oder Lachsfilet	2 Zwiebeln
2 EL Zitronensaft	1-2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Meersalz	100 g schwarze Oliven ohne Stein
8 Stiele Thymian	125 g Chorizo (spanische Paprikawurst)
800 g Kartoffeln	Evtl. Zitrone
3-4 EL Olivenöl	

Je eine rote und gelbe Paprikaschote

Zubereitung:

Fisch abspülen, trocken tupfen und in 12 Tranchen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen vorheizen 175°C Heißluft. Thymian waschen trockenschütteln, Blättchen abstreifen.

Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. Mit 2-3 EL Öl, der Hälfte Thymian und einem Teelöffel Meersalz mischen.

Ein Backblech oder eine Fettpfanne mit Backpapier auslegen, Kartoffeln darauf verteilen. Im Backofen auf der unteren Schiene 45-50 Min. backen.

Für die Papillote Paprika putzen, waschen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Knoblauch schälen und fein hacken. Alles mit übrigem Thymian und Oliven mischen und mit Pfeffer und Salz würzen.

4 große Stücke Backpapier, ca. 38x42cm, abreißen oder schneiden. Jeweils ein Viertel der Paprikamischung darauf geben und je 3 Fischtranchen darauflegen. Jeweils 2 Enden des Backpapiers mit Küchengarn zusammenbinden, so dass der Fisch eingepackt ist.

Die Papillote auf ein Backrost setzen. 20- 25 Min. vor Ende der Backzeit der Kartoffeln darüber in den Ofen schieben und mitbacken.

Inzwischen die Haut von der Chorizo abziehen und die Wurst in dünne Scheiben schneiden.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurst darin knusprig braten.

Kartoffeln und Fischpäckchen aus dem Ofen nehmen. Die Päckchen öffnen und mit den Kartoffeln anrichten

Die Wurst mit etwas Bratfett darüber geben und mit Meersalz bestreuen.

Eventuell noch Zitronenschnitze dazu reichen.