Nah&Frisch



Galbani Professional

Gebackener Lachs mit Dolcelatte

Hauptspeise Fischgerichte

Zubereitung

Vier Stücke Alufolie – so groß, dass man die Fischstücke bequem darin einpacken kann – mit der Butter bestreichen. Lauch und Zucchini putzen, Karotten und Sellerie schälen. Gemüse waschen und in feine Stifte oder Streifen schneiden. Gemüse mischen und auf der Alufolie verteilen. Lachsfilet kalt abspülen, trocken tupfen und auf das Gemüse legen. Gemüse und Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Wein und Zitronensaft beträufeln. Dolcelatte in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Die Päckchen verschließen und den Fisch im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 20-25 Minuten garen. Gemüse und Fisch auf vorgewärmte Teller umfüllen und servieren.

Zutaten

- 1 EL Butter
- 2 dünne Stangen Lauch
- 2 Karotten
- 1 Stk. Sellerie
- 1 Zucchini
- 4 Lachsfilets (je 150 g)
- Salz
- grob geschroteter Pfeffer
- 1 EL trockener Weißwein
- 1 EL Zitronensaft
- 150 g Galbani Dolcelatte