

GEGRILLTER LACHS

im Papierpäckchen mit Zitronen-Pasta und Mascarpone-Sauce



ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.
2 Blätter Pergamentpapier à je ca. 20 cm x 20 cm zurecht schneiden.

Lachsfilets kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
Tomaten waschen, halbieren.
Zitrone heiß abspülen und eine Hälfte in Scheiben schneiden.
Von der anderen Hälfte die Schale fein abreiben.

Lachsfilets mit der Haut nach unten jeweils mittig auf ein Blatt Pergamentpapier setzen. Filets mit je zwei Scheiben Zitrone belegen, die Hälfte der Tomaten und Zitronenabrieb zum Fisch hinzufügen. Lachs und Gemüse mit etwas Olivenöl beträufeln, jeweils einen Zweig Thymian auf den Lachs geben, Fisch und Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Papier um den Lachs herum nach oben umschlagen, die Enden bonbonmäßig mit Küchengarn verschließen. Lachs-Päckchen auf ein Backblech setzen und mittig im heißen Ofen platzieren.
Fisch 20 Minuten lang dünsten lassen.

In der Zwischenzeit Knoblauch und Schalotte schälen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, Knoblauch und Schalotte darin andünsten. Restliche Tomaten in die Pfanne geben, ebenfalls anbraten lassen. Mascarpone-Sauce hinzufügen, erwärmen, nach Belieben mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen. Pasta in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Pasta mit der Sauce mischen, auf zwei Tellern verteilen. Pasta mit je einem Lachs-Päckchen anrichten, sofort servieren.

DEALER DE VIN

lealon.me



Kochbuch-Autorin, Kolumnistin, Social Media Expertin, Yoga-Lehrerin und Mama aus Frankfurt. Klingt viel, aber Lea macht auch viel! Exklusiv für uns hat die passionierte Food-Fotografin Rezepte mit den Bio-Produkten von PPURA entwickelt und diese mit ausgewählten Weinen für uns in Szene gesetzt.

ZUTATEN

Für zwei Portionen.

- 2 Lachsfilets à 150–200 g, mit Haut
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Bio-Zitrone
- Olivenöl
- 2 Zweige Thymian, plus etwas mehr für die Sauce
- Salz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 200 g Ppura MASCARPONE-Sauce
- 200 g Ppura Pasta Extra Fine mit sizilianischen Zitronen

Außerdem:

- Pergamentpapier
- Küchengarn