

Lachs en papillote mit Drillingen, Zuckerschoten, Tomaten

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilet mit Haut à 140 g	8 Drillinge	200 g Zuckerschoten
200 g Kirschtomaten	1 Zitrone, Scheiben	2 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

2 Limetten, Abrieb, Saft	1 Zitrone, Abrieb	1 EL Crème-fraîche
250 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein	150 ml Fischfond
kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

dunkle Balsamico-Creme

Für den Lachs:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln halbieren und für ca. 8 Minuten in Salzwasser vorkochen und anschließend abgießen. Zuckerschoten in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Kirschtomaten waschen und trockentupfen. Backpapier quadratisch zuschneiden. Mittig zunächst die vorgekochten Kartoffeln zusammen mit den Zuckerschoten und Tomaten platzieren und mit Olivenöl beträufeln. Lachsfilet auf dem Gemüse platzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls mit Olivenöl beträufeln. Zitrone in Scheiben schneiden und auf dem Lachs platzieren. Rosmarinzweige hinzugeben. Backpapier mit Hilfe eines Küchengarns verschließen und das Päckchen im Ofen für ca. 15-20 Minuten garen.

Für die Sauce:

Crème fraîche und 150 ml Sahne miteinander vermengen und in einem Topf köcheln und reduzieren lassen. Schale einer Limette abreiben.

Weißwein zusammen mit der Limettenschale in einem zweiten Topf ebenfalls reduzieren lassen. Restliche Sahne schlagen. Beide Reduktionen durch ein Sieb passieren. Limetten auspressen und Saft auffangen. Reduktionen miteinander vermengen, Limettensaft hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Mit eiskalter Butter binden, mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Restliche Sahne aufschlagen und als Klecks zusammen mit der Sauce anrichten.

Für die Garnitur:

Mit Balsamicocreme einen Fisch auf den Tellerrand malen.

Petra Fischer am 11. März 2024