

# Lachs-Päckchen mit Lauch und Butter-Kartöffelchen

## Für vier Portionen

500 g kleine Kartoffeln	4 Lachsfilets	2 EL Olivenöl
1 Zitrone (unbehandelt)	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer
Pergamentpapier	Bürotacker mit Klammern	2 Stangen Lauch
50 g Butter	100 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
Muskat	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	

Kartoffeln waschen und in der Schale in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Jedes Lachsfilet jeweils auf einen etwa 20 mal 15 cm großen Bogen Pergamentpapier legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone in acht Scheiben schneiden. Je zwei Zitronenscheiben und zwei Thymianzweige auf jedes Lachsstück legen und mit Olivenöl beträufeln. Pergament oben zusammennehmen und einschlagen. Seiten ebenfalls zusammenfalten und mit Tackernadeln befestigen. Lachspäckchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten garen. Lauch putzen, waschen und in circa zwei Zentimeter dicke Ringe schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und den Lauch darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe und Sahne angießen und bei mittlerer Hitze in etwa fünf bis acht Minuten weich garen. Nach Belieben mit etwas frisch gemahlener Muskatnuss würzen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und halbieren. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und die Kartoffeln darin schwenken. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Frisch gehackte Petersilie unterschwenken. Butterkartöffelchen und Lauchgemüse mit dem Sud auf Tellern anrichten. Die Lachspäckchen öffnen und nach Belieben mit oder ohne Pergament servieren.

Horst Lichter am 31. Mai 2014