

Lachs-Filet in der Zeitung gegart

Für 4 Personen:

1,4-1,6 kg Lachs 2-3 mittlere Zitronen 1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie 5 Seiten einer Tageszeitung 1 TL Salz
1 Spur Pfeffer

Etwa fünf Seiten einer Tageszeitung übereinanderlegen und den Lachs mit der Haut nach unten darauflegen.

Nun den Lachs mit Salz und Pfeffer ordentlich würzen.

Die Kräuter auf dem Lachs verteilen und die Zitronenscheiben ebenfalls darauf verteilen. Nun den Lachs in der Zeitung einschlagen.

Anschließend den Lachs in der Zeitung in Wasser einlegen und einweichen.

Den Lachs auf ein Backblech legen und bei 220°C Umluft ca. 25 Minuten in den Ofen schieben.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Zeitung mit einer Schere aufschneiden. Bei Bedarf den Lachs noch mit Zitrone und etwas Olivenöl beträufeln.

Steffen Henssler am 24. Dezember 2020