



REZEPT

KWELL SAIBLING

IN PERGAMENTPAPIER MIT
JUNGEM GEMÜSE

KWELL SAIBLING

IN PERGAMENTPAPIER MIT
JUNGEM GEMÜSE



Für 4 Personen

Zutaten:

- > 4 Stück Saiblinge (Kwell Saibling vom Brenner) oder Filets Olivenöl (Frantoi Cutrera)
- > 1/2 kg Lila Kartoffeln oder kleine heurige Kartoffeln
- > 1 Pkg Mini Spargel
- > 1 Pkg Mini Karotten
- > 1 Pkg Mini Fenchel
- > 1 Bund Jungzwiebel
- > 2 Orangen
- > Saft von einer Bio Zitrone
- > Meersalz und Espelette Pfeffer
- > 4 EL Butter
- > 1 Bund Dille /4 Zweige Rosmarin/ 4 Zweige Thymian
- > 2 Zehen Chinesischen Knoblauch
- > 4 Bögen Pergament/Backpapier
- > Küchengarn
- > 1 EL Kapern

Zubereitung:

Die Saiblinge waschen, innen und außen salzen und pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit den frischen Kräutern und in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen füllen.

Die Kartoffeln kurz blanchieren und anschließend halbieren. Gemüse waschen und putzen und mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben. Die Orangen filetieren und die Filets zur Gemüse-Kartoffelmischung geben. Kapern sowie 2 EL Olivenöl dazugeben, salzen und gut vermischen. Butter schmelzen, leicht salzen und mit etwas abgeriebener Zitronenschale verfeinern.

Je ein Stück Pergamentpapier mit der Buttermischung bestreichen, den Fisch draufgeben und diesen mit Butter bestreichen. Die Gemüsemischung um den Saibling verteilen und die restliche Butter darüber nappieren.

Pergamentpapier zu Päckchen falten und mit Küchengarn zu „Bonbons“ binden. Auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backrohr bei 175° C Heißluft 15 min backen.

Aus dem Ofen nehmen und im Papier auf passenden Tellern anrichten, öffnen und servieren.