

Mediterrane Lachs-Pakete

Saftiges Lachsfilet mit Tomaten, Oliven und Mozzarella in Papier gegart, ganz besonders zart.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 500 g tiefgekühlte Lachsfilets (je Stück etwa 125 g)
65 g grüne Oliven ohne Stein
8 getrocknete Tomaten in Öl
100 g geriebener Mozzarella
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
4 EL Limettensaft
4 EL trockener Weißwein
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

Backpapier

Wie bereite ich ein perfektes Lachsfilet zu?:

① Vorbereiten:

Lachsfilets nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Zubereiten:

Oliven in Scheiben, Tomaten in Streifen schneiden. Mozzarella und Crème fraîche miteinander vermengen. Lachsfilets trocken tupfen und je auf ein Stück Backpapier (etwa 35 x 35 cm) legen. Lachs mit Limettensaft, Wein, Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella-Crème-fraîche-Mischung, Oliven und Tomaten darauf verteilen. Backpapier oben und an den Seiten zusammenfalten, so dass noch "Luft" in den Paketen ist. Pakete auf dem Backblech in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.

Die Lachsfilets im Backpapier servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr dekorativ sehen die Mediterranen Lachs-Pakete auch aus, wenn die Seiten mit einem hitzebeständigen Band zusammengebunden werden.
- Zu den mediterranen Lachs-Paketen passt [Ciabatta](#).