

Angelerlebnis & Fischverkauf >> Ganzjährig täglich geöffnet!

Öffnungszeiten:

Ganzjährig, täglich von 8.00 - 19.00 Uhr (Angeln bis 18.30 Uhr), in den Wintermonaten bis Einbruch der Dämmerung.

Lachsforelle im Pergamentpapier



Zutaten für 4 Personen:

800 g Lachsforellenfilet mit Haut
6 Zweige Thymian
1 kg kleine Kartoffeln
7 EL Olivenöl
Pergament- oder Butterbrotpapier
2 Knoblauchzehen
Frisch geriebene Muskatnuss
4 EL Zitronensaft
5 Zweige Minze
300 g rote und weiße Trauben ohne Kerne
(falls mit Kernen, halbieren und Kerne entfernen)
Salz
Pfeffer

Winter Zart

Lachsforellenfilets in 4 Portionen schneiden, salzen und pfeffern. Trauben abzupfen, waschen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Knoblauch pellen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Zitronensaft, 4 EL Olivenöl, Thymian und Knoblauch vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Pergamentpapiere à 20 x 30 cm zurechtschneiden. Traubenmischung und Lachsfilets in die Mitte des Papiers legen, in das Papier einwickeln und gut verschließen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas nicht geeignet) 20 Minuten garen.

Kartoffeln in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen, abgießen und pellen. 3 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln 10 Minuten bei mittlerer Hitze rösten. Minze abzupfen und hacken. Kurz vor Ende der Garzeit unter die Kartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

