



Saftige Lachs-Papilotte

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

4 Bio Lachsfilets ohne Haut von Escal

1kg vorwiegend festkochende Kartoffeln

500g Crème fraiche

Saft einer Zitrone

4 Orangen

2cl Olivenöl

etwas Schnittlauch

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Kartoffeln 40 Minuten kochen, abkühlen lassen und in große Scheiben schneiden.
2. Die Lachsfilets auftauen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf ein großes Alublatt mit Kartoffelscheiben und etwas Olivenöl legen. Genügend Platz zwischen den Zutaten lassen und das Alublatt luftdicht verschließen.
3. 3 Orangen auspressen und den Saft in einer Pfanne erhitzen, bis er zu einem Sirup eingedickt ist. Abkühlen lassen und mit Crème fraiche, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen. 1 Orange in kleine Stücke schneiden.
4. Die Lachs-Päckchen im Ofen oder auf einem geschlossenen Grill bei 220°C 12-14 Minuten durcherhitzen. Päckchen öffnen und die zubereitete Crème und Orangenstücke zu den Lachsfilets servieren.