

Würzige Spargel Lachs Päckchen - en papillote



Einkaufsliste:

100ml Olivenöl
1EL Zitronensaft
1 handvoll gehackten Dill
1EL schwarzen Pfeffer
1EL Salz
1EL Weißweinessig

5 lange Lachsfilets (je 200g)
1 Bund (ca 8) Frühlingszwiebeln
Je 2-3 Kartoffeln, in kleine Stücke
geschnitten (ruhig mit Schale)
1EL Butter
1 Knoblauchzehe
200ml Weißwein
1TL gehackter Dill
100ml Gemüsebrühe
Etwa 20 Stangen grüner Spargel
Salz und Pfeffer nach Belieben

So wird's gemacht:

Das Olivenöl, Zitronensaft, Dill, Pfeffer, Salz und Essig zu einer Marinade verrühren. Den Lachs rundum damit einstreichen und abgedeckt ruhen lassen. Spargel kurz waschen und blanchieren. Derweil die Sauce für die Päckchen vorbereiten. Hierfür die Zwiebeln gemeinsam mit den Kartoffeln in 1 EL Butter in der Pfanne anschwitzen. 1 Stück Lachs in feine Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Knoblauch zu den Kartoffeln geben, scharf anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und zum Schluss die Brühe hinzugeben, kurz köcheln lassen bis die Flüssigkeit etwa halbiert ist. Dill und Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzugeben. Nun das Pergament auslegen und die Kanten jeweils ein bis zwei Mal umfalten (1cm). In die Mitte jeweils 1 bis 2 Esslöffel der Kartoffeln geben. Auf die Kartoffeln den Lachs lang auslegen und in die Mitte des Lachs' etwa 5 Stangen Spargel legen, den Lachs soweit wie möglich über den Spargel legen und mit der Sauce übergießen. Zum Schluss die Marinade, die nicht am Lachs „haften“ blieb erneut auf dem Lachs verteilen. Mit dem Pergament schließen, die Enden leicht eindrehen und auf dem Blech oder in einer Gusseisenform bei 190°C ca. 20 Minuten backen bis Lachs und Spargel die gewünschte Konsistenz haben. In den Päckchen servieren.

4 Blätter Pergament