

Lachs im Zeitungspapier à la Jamie Oliver

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Zutaten für 4-6 Personen

1 ganzer Lachs (1,5 kg) geschuppt und ausgenommen
Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer
Olivenöl
4 große Hand voll gemischte frische Kräuter (Petersilie, Basilikum, Fenchelgrün)

1 Tageszeitung (am besten Lokalteil VN)

2 Zitronen in feine Scheiben geschnitten
6 Frühlingszwiebel in dünne Scheiben geschnitten
2 EL Fenchelsamen, zerdrückt

1 kg kleine Kartoffele



Zubereitung:

Lachs innen und außen würzen, mit Olivenöl einreiben und mit der Hälfte der Kräuter füllen.

Zeitung in der Mitte aufschlagen, Lachs darauf legen.

Zitronenscheiben, Frühlingszwiebel, Fenchelsamen und übrige Kräuter über und auch unter dem Lachs verteilen.

Mit etwas Olivenöl beträufeln, die Seiten der Zeitung einschlagen und den Fisch fest darin einwickeln und mit viel Schnur gut zusammenbinden.

Das Paket unter dem Wasserhahn gründlich befeuchten.

Auf der mittleren Schiene des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens 35 Minuten backen.

Dazu passen gekochte Kartoffeln und selbst gemachte Zitronenaioli und Bärlauchdip.

Weinempfehlung:

Weißwein

Kochabend:

7. Mär, 2018 / Walt