



ALPENLACHS®



Feine Rezeptideen entdecken!

Ein Fisch aus
Österreich
ein Leben lang.



Alpenlachs in der Folie gegrillt mit Tomaten und Basilikum

4 Stk.	frische Alpenlachs Seesaiblinge (je etwa 350 g)	50 ml	trockener Weißwein oder Noilly Prat Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Stk.	rote Zwiebel	250 g	Cocktailltomaten
2	Knoblauchzehen	2 EL	Zitronensaft
1/8 l	Olivenöl	2 EL 1 BD	entsteinte schwarze Oliven frischer Basilikum

Als ersten Schritt den Backofen auf 220° vorheizen oder den Grill vorbereiten. Roten Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken, Cocktailltomaten waschen und halbieren, Basilikum grob hacken.

Den Alpenlachs Seesaibling waschen und abtrocknen, innen und außen mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

4 große Bögen Alufolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten (glänzende Seite nach oben). Die Seesaiblinge darauflegen und mit den Cocktailltomaten, Knoblauch, Zwiebel, Weißwein, Olivenöl und den Oliven bedecken und den frischen Basilikum darüberstreuen. Die Folie über den Fischen zusammenklappen und an den Enden gut verschließen.

In der schützenden Folie bleibt der Alpenlachs beim Garen wunderbar saftig. Außerdem sind der Alpenlachs und andere Zutaten so fest verschlossen, dass sich die Aromen gut verbinden.

Die Folienpäckchen auf dem Rost vom Grill oder auf dem Backblech in den Ofen schieben und den Fisch etwa 15 bis 20 Minuten garen. Zum Servieren wird das ganze Päckchen auf dem Teller serviert und erst vom Gast direkt geöffnet (herrliches Dufterlebnis). Dazu schmecken Rosmarinkartoffeln oder knuspriges Weißbrot.