



LACHSFILET IN PERGAMENT MIT LIMETTENSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Glutenfrei
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Lachsfilet(s) à 150 g

Zitronensaft

Kräutersalz

FÜR DIE KRÄUTERHAUBE

125 g , gekühlt

80 g Champignons, fein gehackt

1 TL Butter

80 g Frischkäse

2 EL Kräutermischung, fein gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

125 g

400 g Kartoffeln, in Streifen geschnitten

250 g Rüebli, in Streifen geschnitten

100 g Erbsenschoten

150 g Kohlrabi, in Streifen geschnitten

125 Gemüsebouillon

30 ml Limettensaft

Kräutersalz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 240 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Lachsfilets mit Zitronensaft und Kräutersalz würzen und ziehen lassen.
3. Für die Kräuterhaube: Champignons in Butter anbraten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. 4 Blätter Pergamentpapier vorbereiten und die Lachsfilets darauflegen. Mit der Kräutermasse bestreichen, einpacken und im vorgeheizten Backofen ca. 7-10 Minuten backen.
5. Für die Sauce: Gemüse in der Gemüsebrühe bissfest garen.
6. Mit Limettensaft und Kräutersalz abschmecken, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.