



LACHSFILET IN PERGAMENT MIT LIMETTENSAUCE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Lachsfilet(s) à 150 g

Zitronensaft

Kräutersalz

FÜR DIE KRÄUTERHAUBE

250 g , gekühlt

160 g Champignons, fein gehackt

2 TL Butter

160 g Frischkäse

4 EL Kräutermischung, fein gehackt

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

250 g

800 g Kartoffeln, in Streifen geschnitten

500 g Rübli, in Streifen geschnitten

200 g Erbsenschoten

300 g Kohlrabi, in Streifen geschnitten

250 ml Gemüsebouillon

60 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 verdampft ist. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. 10 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.