

Schneller Lachs im Päckchen

Zutaten: (für 4 Pers.)

ca. 800 g Lachs (Sushi-Qualität), in 4 Tranchen geschnitten
2,5 dl Kokosmilch
nach Belieben rote Curry-Paste
1 Limette
frischer Koriander, fein gehackt
frischer Koriander, ganze Blätter
Frühlingszwiebeln mit dem Grün in feine Scheiben geschnitten
Pfeffer und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Backtrenn-Papier: 4 rechteckige Blätter von ca. 30 X 34 cm zuschneiden. Die beiden längeren Seiten gegen Innen falten und die offenen Seiten oben und unten durch mehrfaches Falten verschliessen, so dass ein Päckchen in der Grösse der Lachs-Tranche entsteht.

Zubereitung:

Die Lachs-Tranchen mit Salz und wenig frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen und in die Papier-Päckchen legen.

Die Kokos-Milch mit der Curry-Paste gut zu einer Sauce vermischen und mit Salz und Pfeffer und einigen Tropfen Limetten-Saft abschmecken. Den fein gehackten Koriander dazugeben.
Die Kokos-Curry-Sauce über den Lachs geben. Die Lachs-Päckchen oben so gut es geht verliessen und in einer Gratinform für ca. 12 Min. in den auf etwa 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.
Den Lachs vor dem Servieren mit Koriander-Blättchen und mit den fein geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen.
