Saibling in Pergament

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für: 4 Personen

Zutaten

4 STUECK	Saibling (ca. 250-300g)
1	Zucchini
8	kleine Kartoffeln
4	Frühlingszwiebeln
1	Karotte
1 STUECK	Staudensellerie
1	Kohlrabi
2 EL	Öl (Raps oder Sonnenblume)
2 EL	Korianderblätter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	in dünne Scheiben geschnittene Zitrone
4	Bögen Backpapier (40x40 cm)

Zubereitung

1. Backpapier mit Öl einstreichen.
2. Geschälte Kartoffeln halbieren, das Gemüse klein schneiden und mit Öl und Gewürzen vermengen.
3. Alles schichtweise auf das Backpapier geben, den mit Salz und Pfeffer gewürzten Saibling auf dem Gemüse platzieren, Korianderblätter und Zitronenscheiben darauf verteilen.
4. Päckchen gut verschließen (eindrehen).
5. Im 180 °C Grad heißen Ofen etwa 20 Minuten garen.
6. In der Papierhülle servieren und erst bei Tisch öffnen, so begeistert beim Auspacken das köstliche Aroma.