

# Zwischengericht

Papillote de Poison

Zutaten:

4 St. Fischfilet 110g Kabeljau, Seehecht oder Barschfilet  
2 St. Zucchini  
0.2 Bund Frühlingslauch  
1 St. Schalotten  
1 St. Zitrone  
0.1 Bund Thymian  
40 g Oliven, grün  
24 g Kapern  
Olivenöl  
Salzflocken  
Pfeffer  
Backpapier

Zubereitung:

Die Zucchini in feine Scheiben schneiden und leicht von der Mitte versetzt ein paar Scheiben auf einen Bogen Backpapier verteilen. Fischfilet daraufsetzen und mit zwei dünnen Scheiben Zitrone und Thymianzweigen versehen. Salzen und pfeffern, ein paar Kirschtomaten, Kapern und Oliven um den Fisch platzieren und alles mit ein paar Schalotten und Frühlingslauchstreifen bestreuen. Ein paar Tropfen Olivenöl noch darüber geben. Dann die längere Seite des Backpapiers über die Füllung schlagen und ringsherum von einer zur anderen Seite das Papier halbmondförmig zusammenfalten, um so eine geschlossene Tasche zu formen. Im Backofen bei 200 °C je nach Größe ca. 12-14 Minuten backen. Beim Servieren das Papier mit einem Messer oben einritzen, Papier zur Seite ziehen und genießen.