

# Lachspäckchen



## Zutaten:

- Rezept für 2 Personen:
- 200 g Kirschtomaten
- 2 TL Tomatenmark
- Lachsfilet ca. 2x 170 g
- 6 TL Sahnemeerrettich
- 4 EL Kräuter (Estragon, Dill, Basilikum, gehackt)
- Etwas Olivenöl extra vergine
- Salz, Pfeffer
- Saft und geriebene Schale von 1 Limone

Zubereitung:

1. Ofen vorheizen auf 200 Grad.
2. 200 g Kirschtomaten halbieren und mit 2 TL Tomatenmark, etwas Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer pürieren.
3. 2 Stücken (je ca. 170 g) Lachsfilet leicht salzen, mit Saft aus einer 1 Limone beträufeln, mit 6 TL Sahnemeerrettich bestreichen, 4 EL gemischten Kräutern und der Limonenschale bestreuen, ein paar Tropfen Olivenöl darüber geben und nochmals Limettensaft darüber träufeln.
4. Auf Alufolie oder Backpapier die pürierten Tomaten geben, das Filet darauf platzieren und die Folie darum schließen. Das Päckchen im Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15 min garen, herausnehmen und auf Tellern anrichten.
5. Dazu passt Rucolasalat, Blattspinat und/oder Paprikaragout mit Baguette. Als Wein empfiehlt sich dazu Riesling.