



SCHARFER SKREI MIT GEMÜSE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- > 2 Frühlingszwiebeln
- > 2 rote Paprika
- > 1 Fenchel
- > 6 Champignons
- > 150 g Chorizo
- > 1 Bund Petersilie
- > 2 Zitronen
- > Prise Cayenne-Pfeffer
- > Prise Paprika edelsüß
- > Salz & Pfeffer
- > 4 Fischfilets à 200 g (Skrei bzw. Kabeljau)
- > Butter
- > Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Paprikaschoten entkernen und würfeln. Fenchelgrün abschneiden und mit Petersilie klein hacken. Die Knolle und Pilze in Würfel schneiden. Haut der Chorizo abziehen, in Scheiben schneiden und zum Gemüse geben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse, Wurst und Kräuter darin anschwitzen. Den Saft einer Zitrone dazu pressen und mit Cayenne, Paprika-Pulver, Salz & Pfeffer abschmecken. Backofen auf 180 °C Umluft (oder 200 °C) vorheizen. Pro Fischfilet einen Bogen Backpapier nehmen, in der Mitte knicken und das Filet in die Tasche legen. Den Skrei von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Darauf jeweils eine Handvoll Gemüse geben. Jetzt das Papier über den Fisch schlagen und von der einen bis zur anderen Seite so einrollen, dass das Päckchen fest verschlossen ist. 20 Minuten im Ofen garen. Den fertigen „Fisch en Papillote“ mit Zitronenscheiben und Butter servieren. Dazu passt Baguette genauso gut wie Reis oder Kartoffeln.

