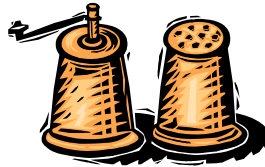


Fisch in der Folie

Für 2 Personen

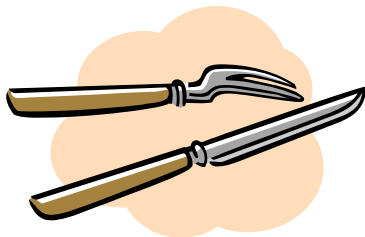
Zutaten:

2 dünne Stangen Lauch
150 g frische Champignons
1 unbehandelte Zitrone
½ Bund Oregano (ersatzweise glatte Petersilie)
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
2 ganze küchenfertige Fische mit je 300 g (Saibling, Forelle, Brasse o. Makrele)
2 EL Butter
Alufolie



Zubereitung:

Backofen auf 220 °C vorheizen. Lauch putzen und in dünne Streifen schneiden. Pilze trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Zitrone waschen und Schale dünn abschneiden, eine Hälfte auspressen, Oreganoblätter abzupfen. Lauch und Champignons mit Oregano und Zitronenschale vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 große Stücke Alufolie ausbreiten (glänzende Seite nach innen) und die Hälfte vom Gemüse in die Mitte legen. Fische waschen, trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Auf das Gemüse auf der Folie legen, übriges Gemüse darüber verteilen und mit der Butter in kleinen Stücken belegen. Folie über dem Fisch verschließen und zusammendrücken. Fisch auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 20 Minuten garen. Mit der Folie servieren.



Guten Appetit wünscht der
Fliegenfischerclub Rottweil !

