

## Ofen-Lachs mit Gemüse

### Für zwei Personen

300 g Lachsfilet	20 Rosmarinkartoffeln	16 Kirschtomaten
16 Zuckerschoten	8 Zweige Dill	1 Zitrone
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rosmarinkartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser gar kochen. Einen weiteren Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Zuckerschoten darin blanchieren. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und in acht Scheiben schneiden. Den Dill waschen und trocken tupfen. Die Kartoffeln abgießen, in Scheiben schneiden und in die Mitte eines Backpapiers setzen. Die Kirschtomaten waschen und zusammen mit den Zuckerschoten auf den Kartoffelscheiben platzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und ebenfalls oben auflegen. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronenscheibe und den Dill auf den Lachs legen. Die Enden des Backpapiers mit Küchengarn zusammenbinden und das Päckchen für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Lachs zusammen mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten und servieren.

Maximilian Klapsing am 19. September 2013