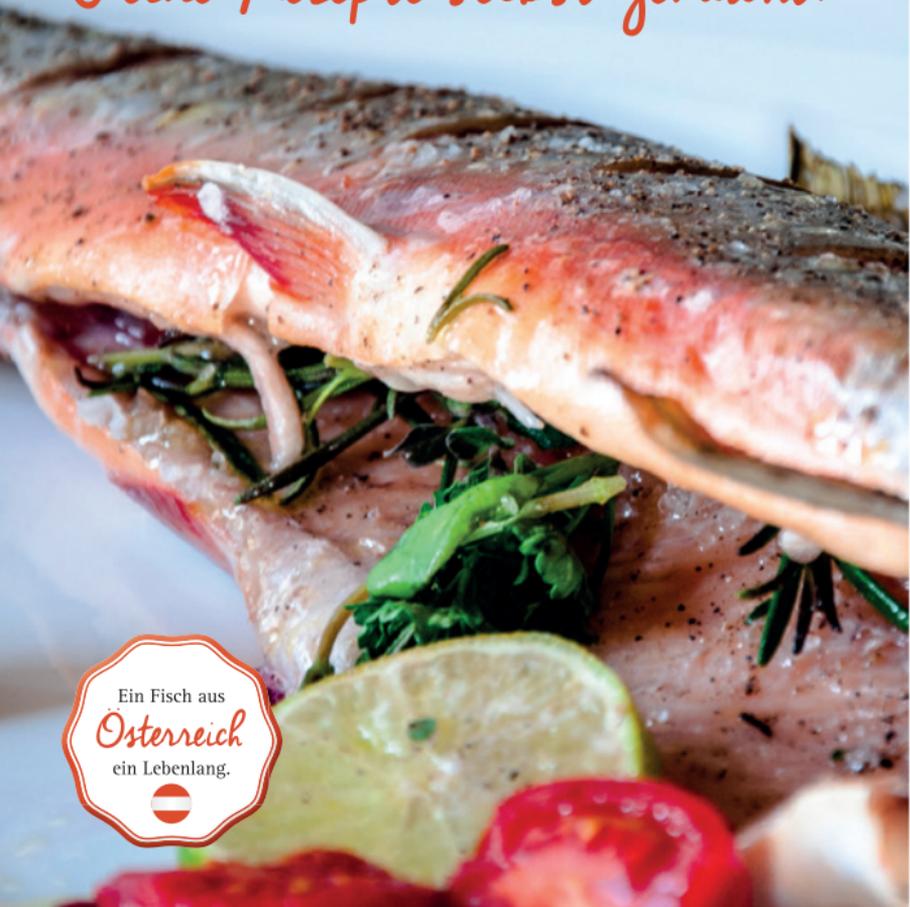


Feine Rezepte selbst gemacht!



Alpenlachs im ganzen aus dem Backrohr

Meine feinen Zutaten:

1 ganzer Saibling, ca. 750 Gramm
diverse frische Gemüse wie Karotten, Zwiebel,
Tomaten, Zucchini, Fenchel usw.
1 Limette
frische Kräuter nach Geschmack wie
Petersilie, Thymian, Dill etc.
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Die Haut des Saiblings schneide ich auf beiden Seiten im Abstand von 3 cm ein damit der die Gewürze besser aufnehmen kann. Die Gemüse schneide ich klein, verteile sie auf dem Backblech und salze sie. Den innen und außen gesalzenen und gepfefferten Saibling lege ich darauf und fülle die Limettenscheiben, die Kräuter und ein wenig Öl in den Bauch. Ich beträufle alles mit ein wenig Öl und gare ihn bei 190-200 Grad im vorgeheizten Backrohr für 15 Minuten, dann ist er innen schön glasig. Dann filetiere ich ihn und richte ihn mit dem Gemüse an.

Weitere Rezepte finden Sie auf www.alpenlachs.at