

Thymian-Zitronen-Lachs im Pergamentpapier

Pro Portion 2 Stücke Pergament auf der Innenseite mit Olivenöl bestreichen und übereinander legen. Jeweils 1 Stück Lachs darauf legen, mit Fleur de Sel, Zitronenzesten und frischen Thymiynnadeln bestreuen. Nun die Päckchen zusammenwickeln, auf ein Backblech setzen und vor dem Servieren 15 min backen.