Päckchen aus frischem kabeljau mit koriandersoße

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Páscoa	Médio	Fácil	Medium	Mit Freunden	4 pessoas

Ingredientes

- 150ml Gallo Extra Natives Olivenöl Reserva
- 600g frische kabeljaufilets
- 100g rote paprika
- 100g grüne paprika
- 100g rote zwiebeln
- 50g karotten
- 30g walnüsse
- 5g koriander
- etwas salt und pfeffer

1. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor während Sie das Gemüse in dünne Streifen schneiden.
2. Legen Sie in die Mitte eines viereckig geschnittenen Stück Backpapiers das Gemüse und darauf die Fischfilets.
3. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und dem Olivenöl.
4. Legen Sie die Enden des Backpapiers zusammen, sodass sie ein Täschchen formen und schließen Sie diese in dem Sie sie auf die Seite rollen. Backen Sie das Päckchen 25 Minuten im Ofen.
5. Geben Sie 100ml Olivenöl, die Walnüsse und den Koriander in die Küchenmaschine. Pürieren Sie alles gut und schmecken Sie die Soße mit Salz und Pfeffer ab.
6. Servieren Sie das Päckchen geöffnet, garniert mit der Koriandersoße.

Dicas do Chef

Sie können den Kabeljau mit einem anderen weißfleischigem Fisch (Wrack-, Zacken oder Seebarsch) ersetzen, achten Sie aber darauf, immer Filet zu verwenden.

Produtos utilizados

Reserva

Natives Olivenöl Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide