



Lachsforelle in Folie mit Salamettoscheiben mit Valle Maggia Pfeffer und neuen Kartoffeln

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Salametti con Pepe Valle Maggia
- 4 kleine gesäuberte und ausgenommene Lachsforellen (jede ungefähr 250 g)
- n.b. Salbeizweig
- n.b. Rosmarinzweig
- 600g neue Kartoffeln
- n.b. natives Olivenöl extra
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, kochen und nach etwa 10 Minuten abgiessen, wenn sie noch al dente sind.
2. In der Zwischenzeit wäscht man die Forellen, trocknet sie gut ab und schneidet die Salametti mit Valle Maggia Pfeffer in Scheiben.
3. Man schneidet 4 Ofenpapierfolien zu und legt die Forellen auf jede Folie in die Mitte.
4. Man gibt 3 – 4 Salamettischeiben mit Valle Maggia Pfeffer und einige Salbei- und Rosmarinzweige in den Bauch der Forellen.
5. Die übrigen Salamettoscheiben und weitere Kräuter werden auf den Rücken des Fisches gelegt.
6. Man bepinselt sie mit etwas Öl und schliesst die Folie.
7. Die Folien werden auf eine mit Ofenpapier ausgelegte Platte gelegt, mit den neuen Kartoffeln garniert und mit etwas Öl, Salz, Pfeffer, Salbei und Rosmarin gewürzt, und das Ganze kommt für ungefähr 20 Minuten in den Ofen.
8. Schliesslich legt man die Folien mit den neuen Kartoffeln zusammen auf die Platten.