Lachs mit Kapern und karamellisierten Tomaten

Grill-Gerichte » Fisch

Zutaten (4 Personen)

» 4 Lachsfilet(s)
» 200g kleine Tomate(n)
» 2 EL Zucker (braun)
» 5 Stiele Thymian
» 1/2 Bd. Basilikum
» 2 kleine Zucchini
» 3 EL Zitronensaft
» Salz & Pfeffer
» 3 EL Olivenöl
» 50g Kapern

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
bis zu 15min

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

Vorbereitung

- Tomaten vierteln, mit Zucker vermengen
- Thymian hacken
- Basilikum in Streifen schneiden
- Zucchini in Scheiben schneiden
- Lachs mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern

Fertigstellung

- vier Stücke Alufolie mit Öl bepinseln
- Tomaten mit Thymian mischen
- Gemüse, Kapern und Kräuter in die Mitte der Folie geben
- Fisch darauf legen
- Folie zu einem Päckchen verschließen
- Päckchen auf dem Grill 15min garen (am Rand vom Rost)

angelegt am: 21.08.2010 Rezept-Nr: 2345

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke