

## Rezept

# Lachsfilet mit Oliven und Tomate

Ein Rezept von Lachsfilet mit Oliven und Tomate, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 TL</b> Zitronensaft
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>2 Zweige</b> Rosmarin
<b>1/2 TL</b> Pfefferkörner	<b>2</b> Lachsfilets (je 150 g)
Salz	Pfeffer aus der Mühle
<b>2</b> Tomaten	<b>50 g</b> schwarze Oliven ohne Stein
Olivenöl für das Pergamentpapier	<b>2 große Bögen</b> Pergamentpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen, durch eine Presse drücken und mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren. Den Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und sehr fein hacken. Die Pfefferkörner zerdrücken und mit dem Rosmarin unter die Marinade rühren. Die Lachsfilets salzen und pfeffern, mit der Marinade beträufeln und 4 Std. marinieren.
2. Die Tomaten waschen, abtrocknen und die Stielansätze keilförmig herausschneiden. Tomaten und Oliven in Scheiben schneiden. Zwei große Bögen Pergamentpapier einölen.
3. Backofen auf 200° Umluft vorheizen. Je ein Filet auf einen Pergamentpapierbogen legen und mit den Tomaten- und Olivenscheiben belegen. Salzen und pfeffern. Pergamentpapierbogen einknicken und fest verschließen. Im vorgeheizten Ofen etwa 10 Min. garen. Mit der Papierhülle servieren.