

Fisch Rezepte

Bunte Fischpäckchen Hokaido

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte

8	Shiitake-Pilze -getrocknet	2	Stängel Bleichsellerie
2	Makrelenfilets	8	Zuckerschoten
250 g	Lachsfilets		Öl
1	Heilbuttfilet		Ingwerwurzel
16	Garnelen -groß	6	Essl. Soja-Soße
2	Frühlingszwiebeln	2	Essl. Weißwein
1	Rote Paprikaschote	2	Essl. Apfelessig
		2	Essl. Erdnussöl

Die Shiitake-Pilze 30 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen. Die Makrelenfilets gründlich waschen und in knapp 1 cm breite Scheiben schneiden. Den Lachs und den Heilbutt ebenfalls waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden. Die Garnelen abspülen und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebel putzen, die hellen Teile in 2 cm breite Schrägstreifen schneiden. Die Paprikaschote putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zuckerschoten waschen und abfädeln. Die Pilze abtropfen lassen, die Stiele entfernen, Hüttchen vierteln.

Pro Portion 2 Stücke Alufolie (ca. 20 cm Kantenlänge) mit Öl einstreichen. Alle Zutaten gleichmäßig darauf verteilen und die Folie beutelartig nach oben ziehen. Den Ingwer schälen und über den Päckcheninhalt reiben. Die Soja-Soße, den Weißwein, den Essig und das Erdnussöl verrühren und über die Fisch-Gemüse-Mischung träufeln. Die Päckchen oben zusammenfalzen und über Holzkohle auf dem Rost 15 Minuten garen.