Lachs und Papillotte mit Ingwer und Sojadressing

Zutaten

4

- 4 Lachsfilets ohne Haut (120/130 g)
- Carta-Fata-Folie (Bratbeutel)
- Küchengarn
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g Bresc WOK Ingwer
- 5 g Bresc gehackter Knoblauch
- 5 g Bresc WOK Pfeffer
- 0,5 dl Sojasauce
- 6 g Sesamöl
- 1 Limette
- 250 g Chinakohl
- 2 Päckchen Udon-Nudeln
- ½ Paket Bündelschwämme
- 5 EL Bresc Wok-Ingwer
- 5 g Bresc Ingwerpüree
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, Pfeffer, Sojasauce, Sesamöl, Limettensaft und abgeriebene Schale mischen. Den Ofen auf 165 Grad vorheizen. Vier große Vierecke von der Folie abschneiden und den Fisch darauf legen. Garnierung und die Feuchtigkeit darüber geben und zu falten. Mit Garn zu binden. Die Pakete ca. 10 Minuten im Ofen garen. Die Bündelpilze, Kohl und Udon-Nudeln zusammen mit etwas Wok-Ingwer und Wok-Knoblauch im Wok unter Rühren braten. Das Gemüse in einem schönen Schälchen auf einem Teller servieren und die Päckchen dazugeben.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

Bresc Knoblauch & Frühlingszwiebeln WOK 450g

Bresc Zitronengraspüree 450g