



Skrei an der Papillote

Ingrédients pour 4 personnes

Réck vum Skrei	4 Stécker tëscht 160 an 180g
Zitroun	1
Muerten	100g
Champignonen	100g
Panais	100g
Kleng Rommelen (Navet)	100g
Fleur de sel a Peffer	
Péiterséileg	
Olivenueleg	

Préparation

D'Zitroun an 8 Tranche schneiden. D'Geméis preparéieren : d'Muerten an de Panais a Stäfecher, d'Rommelen an d'Champignonen a Stécker schneiden. D'Muerten, de Panais an d'Rommele kuerz a kachendem Salzwaasser virkachen fir dass se an der Papillote duerno schéin zaart ginn. De Péiterséileg kleng schneiden a mam Montage vun der Papillote ufänken. De Fësch mat der Haut no ënnen op véier eenzel Papillotë leeën, salzen a pefferen, d'Geméis drop verdeelen an um Enn e Schotz Olivenueleg driwwer schëdden. D'Papilloten zoumaachen an 12 Minutte bei 150 Grad am Schäffche kachen. An der Papillote zerwéieren.