Lachs mit Ingwergemüse in Pergament

2 Lachsfilets à 180 g
50 g Sellerie
30 g Karotten
30 g Lauch
50 g Champignons
2 Fleischtomaten
6 Basilikumblätter
etwas frischer Ingwer
1/8 l Gemüsebrühe
etwas Zitronensaft
Pfeffer, Salz
Pergamentpapier

Sellerie, Karotten, Lauch und Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Selleriestreifen mit Zitronensaft beträufeln, damit sie schön weiß bleiben. Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Gemüsestreifen und Tomaten locker vermischen, Gemüsebrühe untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und frisch geriebenen Ingwer nach Belieben untermischen. Basilikum in feine Streifen schneiden.

Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei große Bögen Pergamentpapier in der Mitte knicken. Auf je eine Hälfte des Papiers etwas Gemüse geben, darauf die Lachsscheiben legen und diese mit Basilikumstreifen bestreuen. Die andere Papierhälfte darüber klappen und die Ränder fest einschlagen. Den Fisch so im auf 200 Grad (Heißluft) vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten garen. Dabei sollte sich das Pergamentpapier schön aufblähen.

Zum Anrichten die Tüten aufschneiden und den Fisch mit dem Gemüse und dem entstandenen Fond anrichten.