

## **Makrelen in Papier**

(von Lisa Schreiber)

### **Zutaten:**

ein Viertel Bund Petersilie  
3 Stiele Thymian  
eine halbe Zitrone  
200 g Makrelenfilets mit Haut  
3 EL Olivenöl  
einen halben TL Pimentkörner  
2 große Pellkartoffeln (etwa 200 g)  
25 g schwarze, steinlose Oliven  
etwas Zitronensaft  
40 g Pesto (aus dem Glas)  
40 g Creme Fraiche

### **Zubereitung:**

Kräuter fein hacken. Die Zitrone heiß spülen und Schale abreiben. Die Makrelenfilets in zwei bis drei Zentimeter breite Stücke schneiden.

Zwei Esslöffel Olivenöl mit Zitronenschale, grob zerstoßenem Piment und Kräutern verrühren. Diese Paste auf den Fisch streichen und zugedeckt 15 Minuten marinieren lassen.

Aus Backpapier zwei etwa 50 Zentimeter große Quadrate schneiden und die Mitte mit etwas Olivenöl bestreichen. Kartoffeln abziehen und in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Je drei Scheiben auf jedes Stück Papier legen und etwas salzen. Die Makrelenstücke und die halbierten Oliven auf die Kartoffeln verteilen. Das Papier zu Päckchen zusammendrehen und auf ein Backblech legen. Im vorgeheiztem Ofen bei 220 Grad auf der untersten Schiene etwa 10 bis 15 Minuten garen.

Die Päckchen herausnehmen und erst bei Tisch öffnen. Dann die Makrelen mit Zitronensaft beträufeln. Das Pesto und Creme Fraiche verrühren und darauf geben. Dazu schmecken Salzkartoffeln.