Rezept

Kräuterlachs im Blätterteig

Ein Rezept von Kräuterlachs im Blätterteig, am 29.04.2024

Zutaten

4 quadratische Scheiben	TK- Blätterteig (180 g)
	Salz
1	Eigelb (Größe M)
200 g	Zuckerschoten
2	Schalotten
100 ml	trockener Weißwein
	Pfeffer
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Eiswürfel für das Eiswasser
je 1/2 Bund	Petersilie und Estragon
2 Stücke	Lachsfilet (je 150 g, frisch oder TK und aufgetaut)
	Pfeffer
1 EL	Milch
	Salz
2 EL	Butter
2 EL	Crème fraîche
	Muskatnuss, frisch gerieben
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 945 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinander auf der Arbeitsfläche auftauen lassen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

2. Die Lachsfilets kalt abwaschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Kräutern wenden.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Je zwei Blätterteigscheiben aufeinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Rechtecken von ca. 18 x 24 cm ausrollen.

4. Die Käuterlachsstücke mittig auf den Teigrechtecken platzieren, hineinwickeln und die Teigränder gut zusammendrücken. Dicke Teigränder abschneiden, daraus nach Belieben kleine Motive ausstechen (z. B. Fischchen oder Sterne) und die Blätterteigpäckchen damit dekorieren.

5. Die Blätterteigpäckchen mit etwas Abstand mit der Naht nach unten auf das Blech setzen. Eigelb und Milch verrühren und die Oberfläche damit bepinseln. Im heißen Ofen (Mitte) etwa 25 Min. backen.

6. Inzwischen für Sauce und Beilage die Zuckerschoten waschen, putzen und eventuell entfädeln. In einem Topf Wasser aufkochen, kräftig salzen und die Zuckerschoten darin in 4-5 Min. bissfest kochen. Abgießen und sofort in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre schöne Farbe behalten. In einem Sieb abtropfen lassen.

7. Die Schalotten schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einem Pfännchen schmelzen und die Schalotten darin zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 2 Min. weich dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, die Crème fraîche einrühren und zusammen bei starker Hitze in 2-3 Min. cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Die Zuckerschoten in der übrigen Butter in einem Töpfchen wieder erwärmen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

9. Die Lachspäckchen herausnehmen. Die Sauce und die Zuckerschoten auf zwei vorgewärmte Teller geben. Die Lachspäckchen schräg halbieren und darauf anrichten.