

Rezept

Gefüllte Patissons mit Lachs

Ein Rezept von Gefüllte Patissons mit Lachs, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Lachsfilet (frisch oder TK)	1 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe	75 g Schafkäse (Feta)
2 Zweige Koriandergrün	16 Mini-Patissons
3 EL Butter	4 TL Semmelbrösel
Salz	weißer Pfeffer
250 ml Gemüsebrühe (Instant)	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Das Lachsfilet in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln und ca. 15 Min. marinieren.

2. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Schafkäse zerbröckeln. Den Koriander waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Patissons waschen, jeweils einen kleinen Deckel abschneiden und beiseite legen. Die Kürbisse aushöhlen, das Fruchtfleisch anderweitig verwenden. Eine feuerfeste Form einfetten. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3. Die Lachswürfel mit Knoblauch, Schafkäse, Koriander, 2 EL zerlassener Butter und Semmelbröseln mischen. Leicht salzen und pfeffern. Die Patissons mit der Lachsmischung füllen und in die Form setzen. Mit der restlichen zerlassenen Butter beträufeln. Die Brühe angießen und die Patissons im Ofen ca. 20 Min. (Mitte, Umluft 180°) backen. Die Deckel auf die Mini-Patissons setzen und in 10 Min. fertig backen.