

Rezept

# Kräuterlachs im Blätterteig

Ein Rezept von Kräuterlachs im Blätterteig, am 29.05.2023

## Zutaten

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

## 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 Kräuterlachsstücke 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.