Rezept

Lachs im Schlafrock

Ein Rezept von Lachs im Schlafrock, am 19.04.2024

Zutaten

150 g	Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche
150 g	kalte Butter
400 g	frisches Lachsfilet am Stück
1 EL	Sahnemeerrettich
1 EL	Mohnsamen zum Bestreuen
	Meersalz
150 g	Magerquark
8	dünne Scheiben Räucherlachs
2	Eigelb zum Bestreichen
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit 1/2 TL Meersalz mischen, die Butter in Stücke schneiden und darüber verteilen. Alles mit der Küchenmaschine oder den Händen grob verkneten, dann den Quark unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen in Folie wickeln und 2 Stunden kühlen.

2. Das Lachsfilet in 8 gleich große Streifen schneiden. Den Räucherlachs ausbreiten und den Meerrettich darauf verstreichen. Die Lachs streifen darin einwickeln.

3. Den Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen und in acht etwa 6 x 12 cm große Rechtecke schneiden, sodass sich später die Füllung darin einschlagen lässt. Auf jedes Teigstück einen Lachsstreifen legen, sodass seitlich je 2 cm Platz bleibt.

4. Die Teigränder mit Eigelb bestreichen und den Teig erst von der schmalen und dann von der langen Seite her über die Füllung schlagen. Die Kanten leicht festdrücken. Teigtaschen mit Eigelb bestreichen und mit Mohn bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im heißen Ofen (mittlere Schiene) 20–25 Minuten goldgelb backen. Dazu schmeckt Apfel-Gurken-Salat.