

Rezept

Sesamfische mit Graved Lachs

Ein Rezept von Sesamfische mit Graved Lachs, am 07.11.2024

Zutaten

1 Rolle Blätterteig (aus der Kühltheke; ca. 250 g)	1 Eigelb
2 EL Milch	ca. 2 EL Sesamsamen
80 g Sahne	1 Bund Dill
150 g Meerrettichfrischkäse	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Salz	1 Prise Zucker
400 g Graved Lachs (in Scheiben)	Backpapier für das Backblech
Fisch-Ausstechform (8-10 cm groß)	etwas Mehl zum Ausstechen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig auf einer Arbeitsfläche aufrollen. Die Ausstechform in Mehl tauchen, dann 20 Fische ausstechen und aufs Backblech legen. Eigelb und Milch verrühren, die Blätterteigfische damit einpinseln und mit Sesamsamen bestreuen. Im Backofen (Mitte, keine Umluft) 12 Min. backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.
2. Sahne cremig aufschlagen. Den Dill waschen und trocken schütteln, 1 EL Dillspitzen fein hacken, den Rest beiseitelegen. Meerrettichfrischkäse mit Zitronensaft und gehacktem Dill verrühren, die Sahne unterheben und mit Salz und Zucker würzen.
3. Die Blätterteigfische mit einem spitzen Messer vorsichtig quer durchschneiden. Beide Hälften mit etwas Dillcreme bestreichen. Auf die unteren Hälften jeweils 1 kleine Scheibe Graved Lachs legen, mit einem Dillzweiglein garnieren und die oberen Hälften daraufsetzen.