FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

# Lachs im Blätterteigmantel

*Für 4 Portionen*

Zutaten:

- 6 Quadrate Blätterteig (tiefgekühlt, 270g)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 600g Lachs
- 400g junger Blattspinat
- 8 Schalotten
- 250g frische Champignons
- Mehl
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Eigelb
- 1 EL Butter
- ½ Glas Fischfond (100ml)
- 1/8 trockener Weißwein
- 100ml Sahne

Zubereitung:

1) Blätterteigquadrate auftauen lassen.
2) Zitronenschale abreiben, Zitrone auspressen.
3) Lachsfilet mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
4) Spinat putzen, waschen und verlesen. Schalotten schälen, würfeln und die Hälfte für die Sauce zurücklegen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
5) Blätterteigquadrate mit den Kanten leicht überlappend zu einem Rechteck aufeinanderlegen, mit etwas Mehl bestäuben und ausrollen.
6) Hälfte der Spinatblätter auf der Teigmitte anordnen, salzen und pfeffern, darauf die Hälfte der Schalotten und Champignons geben, nochmals würzen.
7) Lachsfilet darauflegen, mit restlichen Schalotten, Champignons und Spinat belegen. Blätterteig wie ein Paket einschlagen, Ränder festdrücken und auf ein Blech geben.
8) Blätterteig mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 25-30 Minuten backen.
9) Für die Sauce Schalotten in heißer Butter in einem Topf andünsten, mit Fischfond und Wein ablöschen. Sahne einrühren, etwas einkochen lassen, mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.
10) Lachs in Blätterteig auf einer vorgewärmten Platte anrichten, Weißwein-Sauce dazu servieren.

Tipp: Dazu schmecken frischer Kopfsalat mit Weintrauben, gerösteten Sonnenblumenkernen und Zitronendressing und Kartoffelkroketten.

*EW: 41g, Fett: 46g, KH: 37g, kcal/J: 767/3225*

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team