FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Lachstaschen mit Krabben-Spinatfüllung und Dillsauce

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Lachsfilets (je 185g)
- 100g frisches Krabbenfleisch
- 200g frischer Spinat, blanchiert und fein gehackt
- 1 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 500ml Vollmilch
- 1 TL Sojasauce
- 25g frischer Dill, gehackt
- Bissfest gedünstete Zuckerschoten zum Servieren (nach Belieben)
- Dillzweige zum Garnieren

Zubereitung:

1) Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2) Mit einem scharfen Messer kleine Taschen in die Lachsfilets schneiden. In einer Schüssel das Krabbenfleisch, den Spinat und den Knoblauch vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Mischung in die Lachstaschen füllen.
3) Eine Bratenpfanne mit einem großen Stück Alufolie auslegen, sodass es an den Rändern hochragt. Die gefüllten Lachstaschen im Abstand von 1 cm mitten auf die Folie legen. Die Milch mit der Sojasauce und dem Dill verrühren und über die Lachsfilets gießen. Die Folienränder über den Fisch schlagen und fest verschließen. Den Lachs 10-12 Minuten im Ofen backen. Nicht übergaren, er sollte innen noch leicht roh sein.
4) Die Lachstaschen aus der Folie wickeln und nach Belieben auf einem Bett aus gedünsteten Zuckerschoten anrichten. Mit etwas Sauce überziehen, mit Dillzweigen garnieren und servieren.

Alternative Fische: Lachsforelle, Heilbutt, Steinbutt

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team