

# Lachs im Blätterteig

dazu Weißweinsauce und Broccoliröschen



- In 50 Minuten zubereitet
- In 85 Minuten auf dem Tisch
- Ergibt 1 Strudel  
(ca. 4 Portionen)

## Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen.
- Zum Bestreichen Ei verquirlen.
- Kabeljau in kleine Würfel schneiden und kalt stellen.
- Lachsfilet mit Salz, Pfeffer leicht würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

## Einkaufsliste:

- 1 Pkg. Frischblätterteig
- 400 g Lachsfilet grätenfrei
- 300 g Kabeljaufilet grätenfrei
- 2 El passierter Spinat
- 1/4 l Obers
- Saft einer Zitrone
- Salz, Pfeffer, Knoblauch
- 1 Ei zum Bestreichen

## Für die Weißweinsauce:

- 1/8 l Weißwein
- 1 Stk. Schalotte
- 1/4 l Obers
- Salz, weißer Pfeffer
- 20 g Butter
- Zitronensaft

## Weißweinsauce:

Fein gehackte Schalotte in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen, Obers zugießen. Salzen, pfeffern und cremig einkochen, mit Zitronensaft abschmecken.

## Backen:

Bei 210° C Heißluft ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen.

Ober- u. Unterhitze: 220° C



Vorbereitung für die Farce

## Farce:

Die Kabeljauwürfel mit Spinat und einer halben Zehe Knoblauch im Hackmixer unter ständiger Zugabe von eiskaltem Obers zu einer glatten homogenen Masse verarbeiten, mit Salz, Pfeffer würzen.





### Zubereitung:

**1** Frischblätterteig aus der Packung nehmen und entrollen. Farce auf dem Teig gleichmäßig verstreichen, ca. 3 – 4 cm Rand aussparen.

**2** Lachsfilet darauf legen, auf einer Längsseite Rand mit Ei bestreichen, nun die Seiten übereinander legen, die bestrichene Seite zuletzt, so dass sich der Schluss verklebt.

**3** Das Ganze auf das Backblech legen, als Unterlage das Backpapier vom Blätterteig verwenden, mit Ei bestreichen und lt. Angabe backen.



Zubereitung, Schritt 2

### Zubereitungstipp:

Obers eine Stunde ins Tiefkühlfach legen bevor Sie die Farce zubereiten.

Broccoli in Salzwasser bissfest kochen.

### Serviertipp:

Zu diesem festlichen Gericht serviert man Broccoliröschen und Salzkartoffeln, als Getränk empfehle ich einen trockenen Weißwein.

