

Lachsfilet im Blätterteig

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 450g Blätterteig
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1 Bd. Dill
- » 2 Scheiben Weißbrot
- » 600g Lachsfilet(s)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Eigelb
- » 2 Schalotte(n)
- » 1 EL Öl
- » 400ml Weißwein
- » 200g Schlagsahne
- » Cayennepfeffer
- » 1 EL Stärke
- » etwas Mehl

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Blätterteig auftauen. Kräuter waschen und hacken. Weißbrot entrinden und im Universalzerkleinerer fein mahlen. Lachs waschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Teig übereinander legen und auf leicht bemehlter Fläche zu einem Rechteck (28x36cm) ausrollen.

2. Ein Drittel der Platte mit Toastkrümeln bestreuen. Lachs darauf setzen. Mit Kräutern belegen. Blätterteig darüber schlagen, Nahtstellen zusammendrücken. Überstehenden Teig abschneiden und ausrollen. In acht Streifen schneiden und drei Blüten ausstechen. Eigelb mit 2EL Wasser verrühren und Blätterteig damit bestreichen.

3. Teig mit Teigstreifen belegen. Drei Löcher in die Decke stechen, Blüten um die Löcher setzen. Mit Eigelb bestreichen. Lachs auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im heißen Ofen bei 175°C 40-50min backen.

4. Schalotten schälen, würfeln und im heißen Öl andünsten. Mit Wein ablöschen, ca. 10min einkochen. Sahne zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stärke mit 2EL Wasser verrühren, Soße damit binden. Lachs anrichten. Soße extra dazu reichen.

Dazu passen Brokkoli und eine Wildreismischung.

Nährwerte: 840kcal/E59g/F22g/KH87g pro Portion

angelegt am: 09.01.2004

Rezept-Nr: 779

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke