

Lachs im Blätterteig

Zutaten:

für 6 Personen

450g Tiefkühl-Blätterteig
1 Lachsseite ohne Haut ca. 1 kg
2 Zitronen, unbehandelt
750g Broccoli
Salz
50g Schalotten
2 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Semmelbrösel; evtl.
mehr
1 Ei
2 Eigelb
1 Esslöffel Sahne-Meerrettich
Pfeffer
1 kg Blattspinat
2 Esslöffel Pinienkerne

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Blätterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Lachsseite mit Zitronensaft beträufeln. Broccoli putzen, waschen und kleiner schneiden. Dann in sprudelnd kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren und eiskalt abschrecken. Broccoli zur Hälfte sehr fein hacken, den Rest pürieren.

Schalotten abziehen, fein hacken und in 1 EL Butter andünsten, Broccoli dazugeben, kurz mitdünsten, vom Herd nehmen. Masse mit Bröseln, Ei und der Hälfte der Eigelbe mischen, mit Meerrettich (nach Belieben), etwas abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Ein Backblech mit kaltem Wasser abspülen.

Die Blätterteigplatten aufeinander legen und zur doppelten Größe des Lachses ausrollen. Den Lachs rundum leicht salzen, pfeffern, nach Belieben nur hauchdünn mit Meerrettich einreiben. Knapp die Hälfte der Broccoli-Masse in einem Streifen von der Breite des Lachses auf den Blätterteig streichen, Lachs draufsetzen und mit der übrigen Broccoli-Farce bestreichen. Lachs ganz in Blätterteig einhüllen. Die Ränder mit Wasser bestreichen und gut festdrücken. Teigreste abschneiden, den Lachs damit dekorativ verzieren. Mit verrührtem Eigelb bestreichen.

Im Ofen 30 - 35 Minuten backen (Gas: Stufe 4).

Den Blattspinat waschen, putzen und verlesen. Kurz in sprudelnd kochendes Salzwasser geben, herausnehmen, eiskalt abschrecken. In der übrigen Butter kurz dünsten, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und nach Belieben abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Lachs mit Spinat und Zitronenscheiben servieren.