Lachs in Blätterteigkruste

Ein wunderbares Rezept, das auch ideal für Gäste geeignet ist: Der Lachs in Blätterteigkruste schmeckt als Vorspeise oder Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

260 g	Spinat
260 g	Lachsfilet
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Olivenöl
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Pinienkerne (geröstete)
1 Stk.	Ei
260 g	Blätterteig

Zubereitung

1. Für den Lachs in Blätterteigkruste den Spinat gründlich waschen und trocken tupfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne (ohne Öl!) leicht anrösten und herausnehmen.

2. Die Hälfte des Olivenöls in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spinat hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 3-4 Minuten unter vorsichtigem Rühren dünsten lassen. Aus der Pfanne nehmen.

3. Den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig auf ein ca. 2 mm dickes Rechteck ausrollen. Aus dem Teig ein Stück herausschneiden, das etwas größer ist als das Lachsfilet und auf das Backpapier legen. Mehrmals mit der Gabel einstechen.

4. Das restliche Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Herausnehmen und auf den Blätterteig legen.

5. Den Lachs mit dem Spinat bedecken und mit Pinienkernen bestreuen. Ei verquirlen und die Teigränder mit ein bisschen Ei einpinseln. Den restlichen Blätterteig wie einen Mantel darüberlegen, überschüssigen Teig abschneiden. An den Rändern fest andrücken.

6. Den abgeschnittenen Teig in Streifen schneiden und als Dekoration auf den Teigmantel legen und leicht andrücken. Mit dem Messer kleine Kerben hineinschneiden und rundherum mit Ei bestreichen.

7. Etwa 25-30 Minuten im Ofen backen, bis der Blätterteig eine schöne goldbraune Farbe bekommt. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. In Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Zum Lachs in Blätterteigkruste schmeckt frischer grüner Salat.