Lachsstrudel

Der Lachsstrudel mit Spinat im Blätterteig ist eine vorzügliche Rezept-Idee. Das schmackhafte Fisch-Gericht wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

600 g	Lachsfilet
2 Stk.	Blätterteig (a' 275 g)
500 g	Blattspinat (TK)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Öl
3 EL	Semmelbrösel
200 g	Sauerrahm (15 % F.i.T.)
40 g	Parmesan gerieben
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für den **Lachsstrudel** den Spinat auftauen, in ein Sieb geben, Flüssigkeit ausdrücken und abtropfen lassen. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein zerkleinern.

2. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Den Spinat hinzugeben zirka 5 Minuten dünsten und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Danach von der Herdplatte nehmen. Den geriebenen Parmesan, Semmelbrösel und Sauerrahm hinzufügen und verrühren, weiter abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Einen Blätterteig auf das Blech ausrollen und dee Hälfte der Spinat Masse darauf verteilen. Dabei sollten zirka 2 cm vom Rand frei bleiben. Die gesalzenen und gepfefferten Lachsfilets darauf legen. Jetzt die restliche Masse auf den Fisch streichen. Ein Ei verquirlen und den Rand bestreichen.

5. Den zweiten Blätterteig darüber legen und die Ränder mit einer Gabel andrücken. Den Lachsstrudel mit verquirltem Ei bestreichen.

6. Im Backofen zirka 20-25 Minuten goldbraun backen. Vom Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Zum Lachsstrudel einen Kräuterdip und einen frischen Blattsalat reichen.