

Hauptgericht

Lachs im Spinat-Blätterteigmantel

Zutaten

500 g Seelachsfilet
250 g Spinat /TK
2 St Schalotte.
2 Zehe Knoblauch
80 g Frischkäse
80 g roher Schinken gewürfelt.
1 St Ei roh
2 EL Olivenöl
40 g Meerrettich frisch gerieben.
1 Brise Muskatnuss
Salz, Pfeffer, Majoran n. Belieben

x

x

Zubereitung: Fisch waschen trocken tupfen, evtl. auf Gräten untersuchen und diese entfernen. Allseitig mit Salz und Pfeffer einreiben.

Knoblauch und Schalotten feinhacken mit den Schinkenwürfeln und etwas Öl in einer Pfanne anbraten.

Aufgetauten Spinat auspressen und in die Pfanne geben. Temperatur auf Warmhaltstufe zurückschalten.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Majoran abschmecken. Frischkäse gut untermischen.

Blätterteig auf bemehlter Fläche soweit ausrollen, dass der Fisch zweimal rauf passt und umlaufend noch ein Rand von 6 cm frei bleibt.

Die Fläche mit der Spinatfarce gleichmäßig bestreichen, dabei den umlaufenden Rand von 6 cm freilassen. Darauf den geriebenen Meerrettich streuen.

Jetzt wird das Lachsfilet auf das Meerrettichbeet 10 cm vom nächsten Rand entfernt abgelegt und der freigebliebene Rand mit dem verquirlendem Eigelb eingepinselt. Drei Seiten werden jetzt soweit nach innen geschlagen, dass der Fisch an den äußeren Enden bedeckt wird.

Diese Flächen wieder mit dem Eigelb bestreichen. Nun kann der Teig mit dem Fisch, zu einem Strudel eingerollt werden.

Strudel mit dem restlichen Eigelb bestreichen und auf eine gelöcherte Backfolie legen. (Gelöchert deswegen, damit die sich unter dem Gargut ansammelnde Feuchtigkeit, abgeführt werden kann)

Im Backofen auf die Roste geben. Umluft 180° für 20 min.

Anschließend den Strudel umdrehen und noch 4-5 min auf Heißluftgrillen schalten, damit auch die untere Seite knusprig wird.

Serviervorschlag: Petersilien-Kartoffelpüree mit aufgeschäumter Kokosmeerrettichsoße.



Guten Appetit!

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>