



Lachsfilet mit Spinat im Blätterteig

Den aufgetauten Blattspinat in ein Sieb geben, das Wasser herausdrücken und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch fein hacken und beide Zutaten in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl glasig anbraten. Den abgetropften Spinat dazugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat ungefähr für weitere fünf Minuten andünsten, dann die Pfanne vom Herd nehmen. Den fein geriebenen Parmesan, den Schmand und die Semmelbrösel dazugeben und alles gründlich miteinander verrühren. Danach alles weiter abkühlen lassen.

Mit einem scharfen Messer die Haut vom Lachsfilet entfernen. Eventuell vorhandene dunklere Stellen zwischen Haut und Filet ebenfalls entfernen, da diesetranig schmecken.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Den ersten Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Die Hälfte der Spinatmasse auf den Teig geben und so verteilen, dass der Lachs darauf passt. Dabei einen Rand von mindestens zwei Zentimetern frei lassen. Das gesalzene und gepfefferte Lachsfilet auf das Spinatbett legen und die restliche Hälfte der Spinatmasse auf dem Lachs verstreichen. Den frei gelassenen Rand des Blätterteigs mit etwas verquirltem Ei bepinseln. Dann den zweiten Blätterteig über den Lachs legen und die Ränder der beiden Teige mit einer Gabel aneinander drücken, so dass der Blätterteig gut verschlossen ist. Überschüssigen Blätterteig mit einem Messer abschneiden. Aus den Teigresten kann man z. B. mit Käse und Schinken gefüllte Blätterteigkugeln machen.

Den Blätterteig von allen Seiten mit Ei bepinseln, dann die Oberseite des Teiges mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und zum Schluss nochmal mit Ei bepinseln.

Den Lachs im Blätterteig für ungefähr 25 Minuten im heißen Backofen backen, bis der Teig knusprig braun geworden ist.

Den fertigen Lachs mit einem scharfen Messer in ca. 3 cm breite Scheiben schneiden und servieren.



Zutaten für 4 Portionen:

600 g	Lachsfilet(s)
2 Rolle(n)	Blätterteig, frisch aus dem Kühlregal, à 275 g
500 g	Blattspinat, TK
1	Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
40 g	Parmesan, fein gerieben
3 EL	Semmelbrösel
200 g	Schmand
1	Ei(er) zum Bestreichen
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Sonnenblumenöl zum Braten

Rezept von: zuiko