



Lachs mit Lauch im Blätterteig mit Dill-Sauerrahm

Ein schönes Stück Lachsfilet lässt sich gut in Blätterteig eingepackt garen. Damit das auch klappt, muss der Lachs mindestens 1 Stunde vor dem Backen im Ofen aus dem Kühlschrank genommen werden, damit er bereits vor dem Backen Zimmertemperatur annimmt und beim anschließenden Backen im Blätterteig durchgegart wird. Anders der Blätterteig, er sollte direkt aus dem Kühlschrank verarbeitet werden.

Zutaten (1 Portion)

1	Lachsfilet 220g
15cm	Lauch
80g	Sauerrahm
1	Bund frischer Dill
1	Blätterteig 34x17cm
2El	Zitronensaft
	Kräutersalz
1	Eigelb
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Lachs 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. Sogleich beidseitig salzen und pfeffern und mit ca. 1 Esslöffel Zitronensaft einpinseln.

Lauch längs halbieren und in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. In wenig Bratbutter andünsten, 2 Esslöffel Zitronensaft zugeben und salzen. 2-3 Schlucke Wasser zugeben und ca. 10-12 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen und ein paar mal umrühren, damit das überschüssige Wasser verdampft. Lauch auskühlen lassen.

Sauerrahm aufwärmen, aber nicht kochen. Dill fein hacken und untermischen. Mit

Kräutersalz und ganz wenig Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Blätterteig ausrollen und zuschneiden. Teig dabei auf dem Verpackungspapier liegen lassen, damit lässt sich der Krapfen nachher besser ins Backblech hieven.

Etwa die Hälfte des Lauchs auf einer Hälfte des Blätterteigs verteilen, dabei einen ca. 1,5cm breiten Rand freilassen. Lachs auf den Lauch legen und den Rest des Lauchs auf den Lachs drapieren. Mit dem Finger Ränder des Teiges anfeuchten und den Krapfen zuklappen. Ränder leicht festdrücken.

Eigelb mit 1 Schluck Wasser verquirlen und den Krapfen damit einpinseln. Krapfen mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Aus dem Teigrest Streifen zum Dekorieren zuschneiden.

Im unteren Drittel des Ofens ca. 25-30 Minuten backen. Vor dem Anschneiden 3-4 Minuten abkühlen lassen.







