

Lachs in Blätterteig mit Spinat-Pilz-Füllung



für 4-6 Personen

Zubereitungszeit: Lachs marinieren 3 Stunden + Zubereitung 75 min + Backzeit 20 min

Zutaten:

450 g Lachsfilet "Baron" ohne Haut, Gräten und braune Stellen
500 g frischer Blattspinat
125 g braune Champignons
1 Frühlingszwiebel, feingeschnitten
1 junge Knoblauchzehe, feingeschnitten
1 El Ingwer, feingehackt
Olivenöl
2 El Crème fraîche d'Isigny
Salz + Pfeffer (schwarz + weiss)
Muskat

275 g Blätterteig aus dem Kühlregal
1 Eigelb
1 El Sahne

kleine Sauce:

1/2 Becher Schmand
1 El Dijonsenf
4 Tl Ponzusauce (Marinade)
Salz + Pfeffer
4 Blätter Bärlauch in feinen Streifen

Zubereitung:

Champignons waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit etwas heissem Olivenöl anbraten, Frühlingszwiebel und Knoblauch zugeben, noch kurz weiter braten, bis die Pilze goldbraun sind, herausnehmen und beiseite stellen.

Spinat gründlich waschen, entstielen, in mehreren Portionen tropfnass in der heissen Pfanne zusammenfallen lassen, herausnehmen und zu den Pilzen geben. Wenn die letzte Portion gegart ist, Pilze und Spinat in der Pfanne vermischen, Crème fraîche einrühren, salzen, pfeffern, mit Muskat würzen. Gibt es Flüssigkeit, etwas einkochen. Herausnehmen und 15 min abkühlen lassen.

Vom Lachsfilet evtl. vorhandene braungraue Stellen wegschneiden, 2-3 Stunden in Ponzusauce beidseitig marinieren. Backofen auf 230° (Umluft) vorheizen. Kurz vor Einschieben des Blechs auf 200° (Umluft) zurückschalten.

Blätterteig auf seinem Backpapier ausrollen - runden leicht quadratisch ausrollen. Auf der linken Hälfte die halbe Menge der Spinat-Pilze in der Grösse der Lachsfilets verteilen. Mit Küchenpapier abgetupftes Lachsfilet auf der Unterseite salzen und pfeffern (weiss), auf das Gemüse legen. Oben salzen und pfeffern (weiss) und den Rest der Spinat-Pilze darauf leicht festdrücken. Freie Blätterteigseite darüber klappen, Kanten gut andrücken, mit dem Teigradchen gerade abschneiden. Mitsamt Backpapier auf das Backblech umheben. Jetzt noch mit der Ei-Sahne-Mischung bestreichen, mit einem Dorn (Fleischthermometer) einige Luftlöcher einstechen. Im Backofen auf der zweituntersten Rille mit Umluft (200°) 15-18 min goldbraun backen (beobachten). Ofen abschalten, noch 2 min im offenen Backofen ruhen lassen.

Für die kleine Sauce den Schmand mit Dijonsenf und Marinade verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, den fein geschnittenen Bärlauch zufügen.

Pastete mit einem Elektromesser in 8 nicht zu dicke Scheiben schneiden, diese auf den Tellern arrangieren und mit einem Klacks Sauce garnieren.

Achtung:

wir mögen den Lachs gerne nicht zu durchgegart. Wer ihn lieber etwas trockener möchte, sollte ihn 2 min länger im Ofen lassen.

Als **Baron de saumon** wird in Frankreich ein perfektes Stück Lachs ohne Haut und ohne Gräten bezeichnet, meist aus der Mitte geschnitten. Der kleine Nachteil beim Backen in Blätterteig ist, dass der Fisch in der Mitte nicht den gleichen Garpunkt hat wie an den Seiten. Es empfiehlt sich daher, das Stück in zwei Teile schneiden und im Abstand von 2-3 cm aufsetzen.