



Lachs im Blätterteig

⌚ Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

📅 Backen: ca. 30 Min.

Portion (1/8): 782 kcal, F 65 g, Kh 37 g, E 42 g

Zutaten

für 8 Personen

- 2 ausgewallte **Blätterteige** (je ca. 25 x 42 cm)
- 200 g **Nussmischung**, grob gehackt
- 40 g glattblättrige **Petersilie**, grob geschnitten
- 1.3 kg **Lachsfilets ohne Haut**, graue Fettschicht entfernt, halbiert
- 1 TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**
- 1 **Ei**, verknüpft
- 200 g **Crème fraîche**
- 180 g **Joghurt nature**
- 1 **Bio-Zitrone**, abgeriebene Schale und 2 EL Saft
- 4 EL **Meerrettich**, fein gerieben
- 4 EL **Dill**, grob geschnitten
- 0.5 TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**

Und so wirds gemacht:

1. Blätterteige entrollen, etwas grösser auswallen. Nüsse und Petersilie darauf verteilen, dabei rundum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Lachs würzen, Lachsoberseiten auf die Teigmitten legen. Teigländer mit Ei bestreichen, zu zwei Päckli formen, mit den Verschlüssen nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teige mit Ei bestreichen, mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 20 Min. kühl stellen. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen.
2. Sauce: Crème fraîche mit allen restlichen Zutaten verrühren, Sauce dazu servieren.

Menge: Hauptgericht für 8–10 Personen.

Tipp: Lachs im Blätterteig lässt sich auch kalt geniessen.

Lässt sich vorbereiten: Lachs im Blätterteig ca. 1/2 Tag im Voraus vorbereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Erst vor dem Servieren backen. Sauce ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.