

Lachs-Pastete mit Safran-Soße

Für zwei Personen

Für die Pasteten:

300 g Lachs	50 g Couscous	50 g Grieß
200 g Blätterteig	1 Zitrone	80 g Champignons
1 Bund Dill	150 ml Gemüsefond	Knoblauchsatz
weißer Pfeffer	Salz, Pfeffer	

Für die Safransauce:

250 g Sauerrahm	100 ml Weißwein	20 ml Fischfond
Safranfäden	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Pasteten den Couscous in 50 Milliliter heißem Wasser und 50 Milliliter heißem Fond gar ziehen lassen. Den restlichen Fond zum Kochen bringen und den Grieß einrühren. Den Blätterteig zwei Millimeter dick ausrollen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Dill vom Stiel abzupfen und zusammen mit dem Zitronensaft auf die Lachswürfel geben. Couscous mit dem Grieß vermengen und zusammen mit den Champignons, der Butter sowie dem Lachs schichtweise einfüllen und mit etwas Knoblauchsatz sowie einer Prise weißem Pfeffer abschmecken. Den Blätterteig zu einer Pastete aufrollen. Die Pastete anschließend für 20 Minuten in den Backofen geben, bis sie eine Kerntemperatur von 50 bis 55 Grad hat. Für die Safransauce den Weißwein zusammen mit dem Fischfond einkochen. Den Sauerrahm dazugeben und aufkochen. Die Sauce zu einer homogenen Masse vermengen und mit Safran abschmecken. Die Pastete auf einem Teller anrichten, mit der Sauce garnieren.

Enzo Burkhard am 23. September 2014