

# Lachs im Blätterteig, Schnittlauch-Rahm, Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

|                             |                             |                           |
|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 2 Lachsfilets à 85 g        | 100 g Jungspinat            | 1 Pkg. Blätterteig, 250 g |
| 30 g Zwiebel                | 1 Zitrone, Zesten           | 1 Ei                      |
| 70 g Frischkäse, Doppelrahm | 2 EL geschnittener Bärlauch | Muskatnuss                |
| Salz, Pfeffer               | Eiswasser                   |                           |

**Für den Schnittlauchrahm:**

|                   |                      |                 |
|-------------------|----------------------|-----------------|
| 1 Zitrone, Abrieb | 2 EL griech. Joghurt | 2 EL Schmand    |
| 1 EL Schnittlauch | 1 Prise Salz         | 1 Prise Pfeffer |

**Für die Kartoffeln:**

|                   |             |              |
|-------------------|-------------|--------------|
| 6 Baby-Kartoffeln | 1 EL Butter | 1 Prise Salz |
|-------------------|-------------|--------------|

**Für die Garnitur:**

2-3 Blätter Bärlauch

**Für den Lachs:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spinat blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und sehr fein schneiden. In Butter glasig anschwitzen, danach Spinat und Bärlauch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles kurz abkühlen lassen und nochmals in einem Sieb mit Küchentrepp ausdrücken. Dann Frischkäse sowie Zitronenzesten dazugeben und vorsichtig vermengen.

Blätterteig je nach Größe ca. dritteln und einen Esslöffel von der Fülle in die Mitte des Teigstückes geben. Lachs salzen und pfeffern und auf die Masse setzen. Blätterteig zuerst seitlich und dann von oben und unten einschlagen. Wenn gewünscht, kann der Blätterteig noch eingeritzt werden. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit ca. 1 EL Wasser verrühren und das Blätterteigpäckchen damit einpinseln. Lachs mit Blätterteig auf einem Backpapier im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Den Blätterteigpäckchen in den letzten 3-4 Minuten etwas Farbe verleihen und dafür den Backofen auf 200 Grad hoch stellen. Der Fisch sollte eine Kerntemperatur von 51-52 Grad erreichen.

**Für den Schnittlauchrahm:**

Joghurt, Schmand, Schnittlauch und Zitronenzesten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kartoffeln:**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest garen. Auskühlen lassen und in gewünschte Form schneiden. Etwa 100 ml Wasser aufkochen und dann Butter einrühren bis es emulgiert. Kartoffeln in die Emulsion geben und darin schwenken. Mit Salz würzen.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Bärlauch garnieren.

Alexander Kumptner am 10. Mai 2024