Nah&Frisch



www.tantefanny.at Professional

Blätterteigburger gefüllt mit Brokkolipüree und Lachswürfeln

Vorspeise Fischgerichte

Zubereitung

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig ca. 10 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Gekochte Erdäpfel stampfen, mit Butter und etwas Milch zu einem festen Püree verarbeiten, mit Salz und Muskat abschmecken. Brokkoli in Salzwasser weichkochen, abseihen und pürieren. Das Kartoffel- und Brokkolipüree vermischen (nicht gemeinsam pürieren), eventuell nachwürzen.

Den Lachs in 2 cm große Würfel schneiden, salzen, pfeffern und in Olivenöl rundum braten. Aus dem Blätterteig Kreise mit ca. 6 cm Ø ausstechen, die Hälfte der Kreise (die Deckel) mit Meersalz bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180° C ca. 10 Min. backen. Auf die Hälfte der gebackenen Kreise Püree dressieren, je 1 oder 2 Lachsstücke daraufsetzen und Blätterteigdeckel darauflegen.

Zutaten

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 270g
- 120 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten
- 4 EL Olivenöl
- 100 g mehlige Erdäpfel (geschält, gekocht)
- 1/2 Bund Brokkoli (in Röschen geteilt)
- etwas Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss gerieben
- 3 EL Butter
- Meersalz