Nah&Frisch



Miroslav Hargas User

Lachs mit Spinat-Käse-Füllung in Blätterteig

Hauptspeise Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** **60 min.**

Champignons waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit etwas heißem Olivenöl anbraten, Schalotten und Knoblauch zugeben, noch kurz weiter braten, bis die Pilze goldbraun sind, herausnehmen und beiseite stellen. Spinat gründlich waschen und in drei Portionen tropfnass in der heißen Pfanne zusammenfallen lassen, herausnehmen und zu den Pilzen geben. Wenn die dritte Portion gegart ist, Pilze und Spinat in der Pfanne vermischen, Crème double einrühren, salzen, pfeffern, mit Muskat würzen, etwas einkochen. Herausnehmen und 15 min abkühlen lassen. Vom Lachsfilet evtl. vorhandene braungraue Stellen wegschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen. Blätterteig auf seinem Backpapier ausrollen, runden leicht quadratisch rollen. Die Hälfte der Spinat-Pilze knapp neben der Mitte (das Zufalten geht dann besser) in der Größe der Lachsfilets verteilen. Lachsfilet darauflegen, den Rest der Spinat-Pilze darauf festdrücke und den Käse darüber streuen. Freie Blätterteigseite darüber klappen, die Ränder gut festdrücken. Mitsamt Backpapier auf das Backblech umheben. Mit der Ei-Sahne-Mischung bestreichen und mit einer Gabel ein paar Luftlöcher einstechen. Im Backofen auf der zweituntersten Rille mit Umluft 15-18 min goldbraun backen.

Zutaten

- 375 g Lachsfilet ohne Haut
- 500 g frischer Blattspinat
- 150 g braune Champignons
- 1 Schalotte, feingeschnitten
- 1 junge Knoblauchzehe, feingeschnitten
- Olivenöl
- 1 El Crème double
- Salz + Pfeffer
- Muskatnuss
- 280 g Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Eigelb
- 300 g Käse geriebener
- 1 El Sahne