

Lachs im Blätterteig mit Mozzarella



Zutaten für 4 Personen:

500 g Lachsfilet

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1-2 Mozzarella

8 Kirschtomaten

2x Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Eigelb

frisch gehackte Petersilie

Besondere Hilfsmittel:

Pinzette

Backpapier

1. Haut und braune Stellen vom Lachs wegschneiden. Kurz waschen und gut mit Küchentüchern trocknen. Sorgfältig auf Gräten untersuchen, mit Pinzette entfernen. In 4-5 cm dicke Tranchen schneiden, netto je ca. 100 g.

2. Rechtecke aus Blätterteig vorbereiten. Sie sollten etwa 16-18 cm in der Höhe sein. Lachstranchen darauf setzen. Leicht salzen und pfeffern. Mit Mozzarella-scheiben und Kirschtomatenscheiben belegen. Blätterteig einschlagen, umdrehen, Enden abschneiden und nach unten einschlagen.

3. Lachspäckchen auf Backpapier im Backblech setzen. Kreuzweise einschneiden. Eigelb verrühren und die Päckchen damit bestreichen. Bei 180° ca. 25-30 Minuten im Backofen garen.

4. Zum Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Mit einem gemischten Salat servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fisch, Lachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023