

KOCHGENUSS

- REZEPTE SAMMLUNG -

LACHSFILET AN WEISSWEINSAUCE

Zutaten für 4 Personen

Lachs

4 Lachsfilets (á 150 g)
2 EL Zitronensaft
250-300 g Blattspinat (TK)
450 g Blätterteigplatten (TK)
Salz
Pfeffer
50 g Butter
3 EL Milch
1 Eigelb

Weißweinsauce

1 Zwiebel, sehr fein gewürfelt
30 g Butter
30 g Mehl
500 ml Fischfond
100 ml Weißwein
150 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft beträufeln. Blattspinat auftauen, ausdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blätterteigplatten aufeinanderlegen und auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem größeren Rechteck (ca 30cm x 50cm) aufrollen. Backofen vorheizen. Etwa die Hälfte vom Spinat mittig flach auf den Blätterteig verteilen, Lachsfilets dicht darauf legen, mit dem restlichen Spinat bedecken und mit den Butterflocken belegen. Den Blätterteig über der Füllung zusammendrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Milch verquirlen. Blätterteigpaket mit dem Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Für die Soße die Zwiebelwürfel in Butter andünsten, Mehl darüber stäuben. Fischfond und Wein zugeben. Creme fraiche einrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Offen bei mittlerer Einstellung etwa 10 Minuten schwach kochen lassen, so dass sich die Menge reduziert.

Soße separat zum in Stücke geschnittenen Blätterteiglachs reichen.

Zubereitungszeit 110-120 Minuten
Einstellung Backofen
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180-190°C + vorheizen
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 40-45 Minuten
Einstellung Kochzone
Leistung 4-9
Garzeit: 15-20 Minuten

FÜR ALLE FREUNDE DER GUTEN KÜCHE.
FÜR JEDEN GESCHMACK.

Das **JA 50** Team wünscht Ihnen Guten Appetit!

WWW.JASO-KOCHGENUSS.DE