



Lachsfilet im Basilikum-Strudelteig, auf Zitronen Schaum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht, elegant und edel, hier schrittweise, verständlich beschrieben.

Zutaten

- 500 g küchenfertiges Lachsfilet, portioniert
- 1 Päckchen Strudelteig aus dem Kühlregal
- 1/4 l Fischfond (selber gekocht oder aus dem Kühlregal)
- 2 cl trockener Weißwein
- 30 - 35 g kalte Butter
- 1 Zitrone
- Etwas frischer Basilikum
- 6 Stangen weißer Spargel in 3 cm langen Stücken
- 6 Stangen grüner Spargel in 3 cm langen Stücken
- 30 - 40 g gleichmäßig große Spitz Morcheln
- 1 große, fein gewürfelte Schalotte
- 1/2 Becher Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Das Spargel - Morchelgemüse:

Schritt2

Die Morcheln zunächst 10 - 15 min. in lauwarmem Wasser einweichen, ausdrücken und die Stiele abschneiden. Im Einweichwasser 5 - 6 min. leise „simmern“ lassen.

Schritt3

Den Spargel herkömmlich schälen und „bissfest“ kochen. (Den „Grünen“ nur im unteren Drittel, wo er oft recht holzig ist,

Schritt4

schräg in 3 cm lange Stücke schneiden)

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Schalotte in etwas Butter glasig anschwitzen und mit der Sahne aufgießen, cremig 3 - 4 min. reduzieren lassen. Den Spargel und die ausgedrückten Morcheln dazugeben, nachschmecken.

Schritt7

Der Zitronenschaum:

Schritt8

Den Fischfond mit dem Weißwein und dem Saft einer 1/2 Zitrone auf die Hälfte reduzieren lassen, salzen, pfeffern. Mit kder alten Butter, zu einer "Beurre blanc" „aufmontieren“, um eine naturbelassene, leichte Emulsion zu erhalten.

Schritt9

Das Lachsfilet:

Schritt10

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in gleichmäßig große Stücke schneiden. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln und in große Basilikum Blätter einhüllen.

Schritt11

Die Strudelteigblätter auslegen und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Den Lachs placieren und fest einrollen.

Schritt12

Äußerlich noch einmal mit Butter bestreichen und auf einem Backblech in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben, goldbraun backen. (Mittlere Schiene, ca. 6 - 7 min) .

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Den krossen, appetitlich gebräunten Lachs einmal schräg tranchieren um ein schönes Schnittbild zu

bekommen.

Schritt15

Mit dem edlen Spargel - Morchelgemüse und dem Zitronenschaum drum herum auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** beurre blanc, edel, elegant, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsfilet-im-basilikum-strudelteig-auf-zitronen-schaum/>