

## Lachsfilet im Blätterteig mit Prosecco - Schaum



- **Küche:** Mediterran
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " } });
```

Bekommen Sie bald einen Besuch, wissen aber noch nicht, was Sie für Ihre Gäste kochen könnten? Dieser Rezept ist die perfekte Lösung für einen besonderen Anlass! Damit können Sie vor den Gästen glänzen!

Der Lachs eignet sich ideal für die besondere Anlässe, denn er gilt als einer der beliebtesten Speisefischen in Deutschland. Außerdem ist er sehr gesund und enthält die gesundheitsfördernde Vitamine und Mineralien, die unser Körper braucht.

Die Spinat-Champignon Mischung enthält Eisen, Lutein und viele weitere wertvolle Stoffe, die Sie

vor Krebserkrankungen schützen und die Kalorienaufnahme reduzieren.

Das schöne Aussehen, wenn dieses wahre Prachtstück aus dem Ofen kommt, sorgt für "Oh!", "Hm!" und "Lecker!" unter Ihren Gästen. Der Geschmacksnote, die diesem Gericht Prosecco gibt, werden Ihre Gäste nicht widerstehen können.

So, die Gäste kommen gleich! Fangen wir jetzt mit der Zubereitung an!

## Zutaten

- 500 g Lachsfilet, ohne Haut und Gräten
- 280 g Blätterteig aus dem Kühlregal, ca. 20 x 30 cm groß
- 2 Eigelbe, und 2 EL Milch, verquirlt
- 300 g frischer Blattspinat verlesen, mehrfach gewaschen, gut trocken gelaufen oder TK Blattspinat, gut ausgedrückt
- 150 g Champignons, gesäubert, in Scheiben
- 2 Tomaten, entkernt, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 EL kalte Butter
- 1 Gläschen guter Fischfond aus dem Supermarkt
- ¼ l Prosecco
- Saft 1/2 Zitrone
- Etwas Zitronenabrieb
- ½ Becher Crème fraîche
- ½ Becher Sahne
- 50 g kalte Butter
- Speisestärke mit etwas Prosecco verrührt oder weißer Soßenbinder
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Blätterteig auslegen, etwas größer als der Fisch zuschneidet, die Ränder mit der Eigelb - Milch einstreichen; den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Die Lachsseite unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen, auf beiden Seite salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

### Schritt2

Die Champignons in einer Stielpfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Farbe nehmen lassen. Die Zwiebeln dazu geben, mit anschwitzen, Den gut trockenen gelaufenen Spinat dazu geben, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen. 1 - 2 min. schmoren lassen, dann die Tomatenwürfel unterschwenken.

### Schritt3

Nunmehr das Lachsfilet auf den Blätterteigboden legen und die Champignon - Spinatmischung gleichmäßig verteilen. Einen zweiten Blätterteig darüberlegen, seitlich gut andrücken, alles Überstehende abschneiden. Mit der restlichen Eigelb - Milch einstreichen und mit einer Tischgabel

mehrfach einstechen. Auf der mittlere Schiene ca. 13 - 15 min. goldgelb backen.

#### **Schritt4**

In der Zwischenzeit den Fischfond und Prosecco auf die Hälfte reduzieren. Sahne und Crème fraiche dazugeben und mit der Speisestärke „sämig“ binden, pikant abschmecken. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter unter mixen und zu dem Fisch servieren.

**Rezeptart:** Fischgerichte, Partyrezepte, Warme Fischgerichte, Weiße Sossen **Zutaten:**Blätterteig, Champignons, Lachs

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsfilet-im-blaetterteig/>