

Lachsschnitzel und Champagnersoße auf einem Pilz - Blätterteig

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Ein Traum von „Leichtigkeit und Frische“ hier so einfach und schnell gemacht.

Zutaten

- 130 g ftaurisches Lachsfilet p. P., als Schnitzel geschnitten
- 125 g tiefgekühlter Blätterteig aus dem Supermarkt
- 250 g frische, weiße Champignons
- 3 - 4 Schalotten
- Etwas guter Fischfond
- (Entweder aus den Gräten des Lachses selber gekocht oder ein gutes Fertigprodukt)
- 1/2 kleines Bund frische Petersilie, gehackt
- 2 El Zitronensaft
- 1 Becher Creme fraiche
- 1/4 l Champagner oder Sekt
- 1 Eigelb
- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Blätterteig auftauen, etwas dünner rollen und runde Plättchen ausstechen. (ca. 10 x 10 cm im Durchmesser)

Schritt3

Das Eigelb mit einem El Wasser verquirlen; die Blätterteig -Plättchen bestreichen, danach etwas einstechen. Nach Hersteller Vorschrift als Kissen backen.

Schritt4

Die Champignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen und in kleine Würfel schneiden, ebenso die Schalotten.

Schritt5

Mit den Champignons glasig anschwitzen, salzen, pfeffern und die gehackte Petersilie dazu geben. Alles, ca. 4 - 5 min. zu einer schmackhaften "Duxelles" verkochen und einen halben Zentimeter dick auf den Blätterteig auftragen.

Schritt6

Die Champagnersoße:

Schritt7

2 gewürfelte Schalotten in Butter anschwitzen, salzen, pfeffern und mit Champagner oder Sekt und dem Fischfond aufgießen..

Schritt8

Mit Crème fraiche auf die benötigte Menge reduzieren und mit frischer Butter zu einer luftige Konsistenz "aufmischen",

Schritt9

Das Lachschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Ganz leicht mehlen (brät sich besser) und in heißer "Nussbutter" ca. 1- 1,5 min. auf jeder Seite braten.

Schritt10

(Der Lachs sollte absolut rosa und keinesfalls übergart serviert werden)

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Den Blätterteig in die Mitte des Tellers setzen, den Fisch obenauf geben. Die Champagner Sahne so angießen, dass der Blätterteig nicht aufweicht.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** duxelles, edel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsschnitzel-und-champagnersosse-auf-einem-pilz-blaetterteig/>