

Wildlachsfilet in Blätterteig mit Rieslingssahne

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Der Klassiker, hier einfach und nachvollziehbar beschrieben.

Zutaten

- 1 Wildlachs Seite (ohne Haut und Gräten, küchenfertig pariert)
- 250 g handelsüblichen Blätterteig
- 1,0 kg frischen Blattspinat, geputzt, mehrfach gewaschen, von groben Stielen befreit
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 1/2 scharfe Chillischote
- 1/2 l guter Fischfond
- 1/2 l trockener Riesling
- 2 Becher Crème fraîche
- 1 - 2 Eier
- 60 g kalte Markenbutter
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss gerieben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Blattspinat putzen und in kochendem Salzwasser nur

Schritt3

1 - 2 min. blanchieren, in Eiswasser abkühlen.

Schritt4

Die Spinatblätter einzeln, "bündig", auf einem Küchentuch in doppelter Größe des Lachsfilets auslegen, salzen pfeffern und etwas flüssige Butter darüber verteilen.

Schritt5

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren, gut würzen und auf die Spinatblätte geben, einschlagen.

Schritt6

Die Spinatblätter sollen den ganzen Fisch umschließen; noch einmal leicht salzen und pfeffern.

Schritt7

Den Blätterteig in gleicher Größe etwas dünner ausrollen und auf einem Küchentuch auslegen.

Schritt8

Die Ränder / Kanten mit verquirlten Eigelb und Wasser einstreichen.

Schritt9

Den vorbereiteten Fisch darüber geben und mit einer weiteren Lage Blätterteig darüber verschließen, gut andrücken.

Schritt10

Oberhalb mit dem restlichen Eigelb einstreichen, dann einige Male mit einer Tischgabel einstechen.

Schritt11

Damit beim Backen die Feuchtigkeit entweichen kann und eine goldgelbe, appetitlichen Farbe entsteht.

Schritt12

Für 40 - 45 min. in den auf 160 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt13

Die Rieslingssahne:

Schritt14

Die fein geschnittene Schalotten in Butter glasig angehen lassen, die aufgeschnittene Chilischote dazu geben und mit Riesling und dem Fischfond aufgießen.

Schritt15

Mit Crème fraiche 10 - 15 min. verkochen, auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt16

Die Chilischote raus fangen und den reduzierten Sud mit etwas kalter Butter aufmontieren, so dass eine leichte, leckere "Emulsion" entsteht.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Den Lachs mit einem scharfen Sägemesser in 1-2 cm dicken Scheiben tranchieren und auf buntem, in Nussbutter geschwenktem Frühlingsgemüse anrichten.

Schritt19

Die Rieslingssahne angießen, bzw. extra reichen.

Schritt20

Der Blätterteig ist als Sättigungsbeilage vollkommen ausreichend.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** einfach, klassisch, leicht, naturbelassen, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildlachsfilet-in-blaetterteig-mit-rieslingssahne/>