

Lachs im Blätterteigmantel „Florentiner Art“

(für 4 Portionen)



Zutaten:

- 2 gefrorene Blätterteigplatten (etwa 20 x 10 cm),
- 1 aufgeschlagenes Eigelb
- 4 Lachsfilets à 100 g, Saft von ½ Zitrone,
- 600 g blanchierter Blattspinat
- 1 fein gewürfelte Schalotte, 2 EL Butter, 2 EL Escoffier Sweet-Mustard-Sauce
- ½ zerriebene Knoblauchzehe, weißer Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss, Salz

Für die Schalotten-Butter-Sauce:

- 1 EL Butter, 40 g fein gewürfelte Schalotten, 50 ml trockener Weißwein, 200 ml Escoffier Fischfond, 80 g kalte Butterflocken, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Von Escoffier benötigen Sie:

- Fischfond, Sweet-Mustard-Sauce



Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Lachs salzen und mit Zitronensaft übergießen. Schalottenwürfel in Butter dünsten, den Blattspinat zugeben, kurz erhitzen und mit Knoblauch, Pfeffer, Muskat, Sweet-Mustard-Sauce und Salz würzen und etwas abkühlen lassen. Blätterteigplatten auftauen, dünn ausrollen (35 x 15 cm). Auf jede Platte ¼ des Spinats der Länge nach auf den Teig setzen (wenig breiter als das Lachsfilet), dabei an der Längsseite einen 4 cm breiten Rand lassen. 2 Lachsfilets auf den Spinat legen und mit ¼ des Spinats abdecken.

Den Blätterteig wie einen Strudel aufrollen, die Enden nach unten einschlagen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Oberfl ächen mit Eigelb einstreichen und 12–15 Minuten backen.

Schalotten-Butter-Sauce:

Die Schalotten in Butter 2–3 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und völlig reduzieren. Den Fischfond zugeben, aufkochen und um 2/3 reduzieren. Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Butter einschwenken (nicht kochen).

Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab aufmixen.

Serviervorschlag

Den Lachs portionieren, in der Mitte des Tellers anrichten und rund um den Fisch die Sauce angießen. Mit Tomatenwürfeln und Kartoffelperlen garnieren.