






Lachs im Blätterteig

 Leicht  20 min  4 Personen

Zutaten

- 2 Lachsfilets à 200 g
Art.-Nr. 82488 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl zum Anbraten
- 500 g Spinat
- 1 Glas Nordic Oceanfruit
Meeressalat "Graved-Style"
- Graved Beiz-
Gewürzmischung von
Deutsche See
- 1 Päckchen Blätterteig, frisch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Ei
- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Apfelessig
- 2 TL Zitronensaft
- ¼ Glas Jens Rittmeyer "Grobe
Senfsauce"

Unser Online Shop: Lieferung bis an die
Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl leicht anschwitzen. 400 g Spinat zusammen mit dem Algensalat in einer Pfanne bei niedriger Hitze kurz garen und mit der Graved Beiz-Gewürzmischung abschmecken.

Schritt 02

Blätterteig aus der Verpackung nehmen und ausrollen. Auf eine der beiden Hälften ca. ein Drittel der Spinat-Algen-Mischung geben, Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Mischung setzen. Restlichen Spinat-Algen-Mix auf den Lachs geben und festdrücken. Die andere Hälfte des Blätterteiges über den Lachs schlagen und mithilfe einer Gabel am Rand festdrücken. Ein Ei verquirlen und den Blätterteig mit diesem bestreichen. Das Blätterteigpäckchen in den vorgeheizten Ofen – nach Verpackungsanleitung – geben und für ca. 10-12 Minuten garen.

Schritt 03

Währenddessen den restliche Spinat für einen keinen Salat anrichten. Für das Dressing Essig, Öl, Zitronensaft mit etwas Graved Beiz-Gewürz verquirlen und über den Salat geben. Die Senfsauce bei mittlerer Hitze erwärmen.

Schritt 04

Blätterteigpäckchen aus dem Ofen holen und mit einem scharfen Messer in einzelne Portionen schneiden. Dazu Spinatsalat und Senfsauce servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür