

Zubereitung

LACHS-FÄCHER

Ergibt 8 Stück

Apéro / Begleitung zu Prosecco / einfach

Zubereitungszeit: 25 min

Backen: 35-40 min





Zutaten

LACHS-FÄCHER

2 viereckige Blätterteige, ausgewallt
etwas Salz, nach Belieben

250 gr feinsten Lachs

Meerrettichsauce

50 gr Meerrettichmousse (Fertigprodukt)

1 EL Crème Fraîche

Fertigstellen

1 EL eingelegte, grüne Pfefferkörner

2-3 Zweige frischer Dill

2 Limonen, in Scheiben

Werkzeug

Einweg-Spritzsack



1. Der ausgewallte Blätterteig ausbreiten und von beiden Seiten mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig längs in 4 gleich grosse Bahnen schneiden. Von unten her einen Umschlag falten, und immer wieder von vorne nach hinten wenden, so dass ein Fächerfaltung entsteht.
2. Danach auf einer Seite zusammen klemmen und den Teigling zu einem Fächer ausbreiten. Auf ein mit Backfolie belegtes Blech geben. Nach Belieben die Teigfächer wenig salzen.
3. Den Ofen auf **220 Grad** / Umluft vorheizen. Die Fächer im Ofen 35-40 min goldbraun backen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Meerrettichschaum mit dem Crème Fraîche vermischen und in ein Einweg-Spritzsack füllen.
5. Zum Fertigstellen; Die Blätterteigfächer auf eine Platte geben und darauf dekorativ den Lachs drapieren. Die Limonenscheiben hinzulegen und mit etwas der eingelegten Pfefferkörner bestreuen.
6. Vom Spritzsack die Spitze wegschneiden, damit eine kleine Öffnung entsteht. Zum Schluss die Meerrettichsauce strichartig darüber spritzen. Sofort servieren!

Info: Die Blätterteig-Fächer lassen sich einen halben Tag im Voraus zubereiten. Den Lachs und die anderen Komponenten aber erst kurz vor dem Servieren darauf geben. Frisch geniessen.

Gutes Gelingen, eure

Pelinda K.



VORSPEISE/APÉRO

Rezept von Belinda Kern