

Feine Lachs-Päckchen

Saftiger Lachs mit einem Kräuter-Senf-Mantel im Filoteig.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

4 Lachsfilets frisch oder tiefgekühlt, je etwa 150 g
2 EL Dijon-Senf
50 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
½ Bund fein gehackter Kerbel
½ Bund fein gehackter Estragon
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa ½ TL gemahlener Koriander
etwa 1 EL Semmelbrösel

Filoteig:

30 g Butter
250 g Filoteig

Dip:

100 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Dijon-Senf
Salz

Wie bereite ich feine Lachs-Päckchen zu?:

1 Vorbereiten:

Lachsfilets unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen oder tiefgekühlten Lachs nach Packungsanleitung auftauen lassen und halbieren. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Füllung zubereiten:

Senf mit Crème fraîche, Finesse und Kräutern verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken. Semmelbrösel unterrühren. Die Lachsstücke mit der Creme bestreichen.



3 Filoteig:

Butter zerlassen. Filoteig in 8 mehrlagige Quadrate (etwa 15 x 15 cm) schneiden. Je ein Stück Lachs daraufsetzen und die jeweils gegenüberliegenden Seiten einklappen. Mit der Naht nach unten auf das Blech setzen, mit der Butter bestreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

4 Dip zubereiten:

Crème fraîche mit Senf und Salz abschmecken und zu den heißen Lachs-Päckchen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Lachs-Päckchen sind einfriergeeignet.

