

# 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:

etwa 600 g Lachsfilets (frisch oder tiefgekühlt, 4 Stück je 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 (Paniermehl)

### 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.

