

Knusprige Lachspäckchen

Zartes Lachsfilet umhüllt von knusprigem Blätterteig

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Zutaten:

etwa 250 g tiefgekühlte Lachsfilets , 2 Stück

etwa 200 g tiefgekühlter Blätterteig (4 quadratische Platten)

30 g Semmelbrösel (Paniermehl)

50 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

150 g Dr. Oetker Crème légère

Salz

1 TL Senf

50 g gehobelter Parmesan

1 Topf Basilikum

1 Vorbereiten:

Lachsfilets nach Packunganleitung auftauen lassen, anschließend halbieren. Blätterteig auftauen lassen. Blech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Zubereiten:

Semmelbrösel und Pistazien in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten. Crème légère mit Salz und Senf verrühren und pro Scheibe etwa 1 Teelöffel davon auf dem Blätterteig verstreichen, dann mit etwa 2 EL Semmelbrösel-Mischung bestreuen. Lachsfilets von beiden Seiten salzen und darauflegen. Darauf jeweils 1 TL Parmesan verteilen und einige Basilikumblätter legen. Die gegenüberliegenden Ecken der Blätterteigquadrate übereinanderlegen, bzw. drücken. Die Blätterteigpäckchen mit etwas Wasser bestreichen, mit übriger Bröselmasse und Parmesan bestreuen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

3 Übrige Creme dazu reichen.