

Lachs-Blätterteig-Pasteten

Blätterteig mit Lachsfilet gefüllt ergibt eine festliche Vorspeise

etwa 8 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher , z. B. Sterne (Ø 13 und 8 cm)

Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig , rechteckige Platten

Außerdem:

3 EL Wasser
3 EL Milch
50 g geriebener Gouda

Füllung:

200 g Lachsfilets
1 Bund Suppengrün
1 rote Zwiebel
20 g Butter
125 ml Gemüsebrühe
150 g Dr. Oetker Crème Légère
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 EL gehackter Dill

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Blätterteig:

Aus jeder Blätterteigplatte 2 gleiche weihnachtliche Motive, z. B. Sterne (Ø 13 cm) ausstechen. Ein ausgestochenes Teigstück auf das Backblech legen und mit Wasser bestreichen. Aus dem zweiten Teigstück mit einem kleineren Ausstecher (Ø etwa 8 cm) das Innere ausstechen. Den "Rand " auf die mit Wasser bestrichene Teigplatte legen und andrücken. Das kleinere Motiv ebenfalls auf das Backblech legen. Teigstücke mit Milch bestreichen und mit Käse bestreuen (Abb. 1). Mit den übrigen Teigplatten ebenso verfahren. Teigreste übereinanderlegen und weitere Pasteten herstellen. Dann backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 22 Minuten



Pasteten mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.

3 Füllung:

Lachsfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Suppengrün putzen, waschen und abtropfen lassen. Möhre, Sellerie und Porree in dünne Streifen schneiden, Petersilie fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Gemüse darin andünsten, Petersilie hinzufügen. Gemüse mit Brühe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Crème légère mit Gustin verrühren und das Gemüse damit binden, nochmals kurz aufkochen lassen. Lachs hinzufügen und etwa 5 Min. bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Füllung mit Salz, Pfeffer, Finesse und Dill würzen.

4 Lachs-Gemüse-Füllung auf die Pasteten verteilen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischem Lachs können Sie tiefgekühlten Lachs verwenden.
- Die Pasteten lassen sich ohne Füllung einfrieren und vor dem Verzehr nochmals kurz aufbacken.

