



Lamm im Filoteig

Dieses Rezept verspricht zarte Lammlachse aus dem Backofen. Mit frischem Rosmarin und knusprigem Filoteig einfach ein Genuss.

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Filoteig-Füllung:

1 - 2 Zweige Rosmarin
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 TL Olivenöl
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Paprikapulver
etwa 3 EL Speiseöl
500 g Lammlachse

Filoteig:

etwa 50 g Butter
10 Scheiben Filoteig , etwa 250 g

Wie bereite ich Lamm im Filoteig zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Filoteig-Füllung zubereiten:

Rosmarin waschen und fein hacken. Mit Crème fraîche, 1 TL Olivenöl, Gustin verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

3

3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Lammlachse mit Küchenpapier trocken tupfen, evtl. enthäuten und in etwa 10 gleich große Portionen schneiden. Lammlachse portionsweise in heißem Öl von beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Filoteig füllen:

Butter zerlassen. Filoteigscheiben ausbreiten und sofort mit etwas Butter bestreichen. Jeweils etwa 1 TL Crème-fraîche-Füllung im vorderen Drittel auf die Teigblätter geben.



Je 1 Stück Lammlachs daraufsetzen. Teigränder von rechts und links über die Füllung schlagen.



Die Teigblätter aufrollen.



Teigröllchen mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und mit der restlichen Butter bestreichen. Die Filoteig-Lamm-Päckchen goldbraun backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Das Lamm im Filoteig aus dem Backofen nehmen, abdecken, etwa 5 Min. ruhen lassen. Anschließend servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Lamm im Filoteig passt prima ein gemischter Salat.
- Nach Belieben Dr. Oetker Crème fraîche noch dazu servieren.