

WM 2018 Russischer Lachs im Blätterteig

für 1 Person

Vorbereitungszeit

20 Minuten

Kochzeit

0 Minuten aktiv, 25 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 8.70

Nährwert pro Rezept

870 Kcal, 62 g Fett, 23 g KH

Zutaten

50 g Lachs, würfeln

1 dl Rahm

5 cl Cognac

1 fein pürieren

40 g Randen, fein hacken

10 g Dill, fein hacken

EM 2016 Russia Fisch Mix (RL Gewürz)

2 zugeben, verrühren und würzen

60 g Blätterteig, ausgewallt

3 mit der pürierten Füllung bestreichen

100 g Lachsfilet

4 g EM 2016 Russia Fisch Mix (RL Gewürz)

4 würzen und das Filet im Blätterteig einrollen
im Ofen bei 200°C ca. 25 Min. backen