

Lachs-Wellington-Kranz

Zutaten für 6 Personen

Zutaten

450 g Lachsfilets
2 Blätterteigplatten
400 g Babyspinat
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
300 g Austernpilze
15 g Petersilie
½ TL gemahlene Muskatnuss
250 g Frischkäse
1 Ei
½ EL schwarzer Sesam
½ EL weißer Sesam
Pflanzenöl zum Braten
Salz
Pfeffer



Lachs-Wellington-Kranz

Zubereitung

1. Babyspinat waschen und trocknen. Schalotten, Knoblauch und Petersilie und Austernpilze fein hacken. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen auf Induktionskochfeld Stufe 8 erhitzen. Butter und gehackte Pilze hinzufügen. Ungefähr 5 Minuten goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Abkühlen lassen.
2. In der gleichen Pfanne etwas Pflanzenöl auf dem Induktionskochfeld, in der Stufe 8, erhitzen und die gehackte Schalotten und den Knoblauch ca. 2 Minuten anbraten. Den Spinat hinzufügen und kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vom Herd nehmen und Spinat zum Abkühlen in ein Sieb geben. Den Spinat ausdrücken und mit den abgekühlten Pilzen, gehackter Petersilie und Frischkäse vermischen.
3. Lachs mit Papierhandtüchern trocken tupfen, in 2,5-3 cm dicke Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blätterteigplatten der Länge nach in 10 Dreiecke schneiden. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und beiseitestellen. Den Backofen vorheizen auf 200 °C Circo Therm® und Added Steam Stufe 2 wählen.
4. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Nun das erste Dreieck so auf die Springform legen, dass die lange Spitze nach außen zeigt und die kurze Seite den Rand um etwa 2-3 cm überlappt. Das nächste Teigdreieck auf die gleiche Weise, so dass es auch das erste Dreieck überlappt. Auf diese Weise fortfahren bis alle Dreiecke auf der Springform liegen. Die Spinat-Pilz-Mischung auf den Kranz verteilen. Die Lachsstücke auf die Mischung legen und die langen Spitzen von außen nach innen über die Füllung falten. Die Spitze kann zur besseren Stabilität noch leicht unter den Kranz gedrückt werden. Fortfahren bis man einen gefüllten Kranz hat.
5. Auf der 2. Schiene von unten ca. 10 Minuten mit Added Steam backen. Aus dem Ofen nehmen. Das Eigelb verquirlen, den Kranz damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Ca. 20 Minuten bei 180 °C weiterbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Als Vorspeise oder mit einem Blattsalat servieren. Genießen!