



LACHS UND HUMMER WELLINGTON



Für 4 Personen

ZUTATEN

1 EL Olivenöl
 1 EL Butter
 1 kleine, fein gehackte Zwiebel
 1 fein gehackte Knoblauchzehe
 3 EL Frischkäse
 1 EL Dijon Senf
 2 EL Sahne
 100 g Babyspinat
 30 g Semmelbrösel
 1 Prise Salz
 ½ TL schwarzer Pfeffer
 Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone
 50 g geriebener Parmesan
 2x320 g Blätterteigrollen aus dem Kühlregal
 ½ gehäutete Lachshälfte
 150 g Hummerfleisch (fertig zubereitet im Supermarkt oder das Fleisch von 3-4 Hummerschwänzen)
 1 EL geschmolzene Butter
 1 Ei (Größe M)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Öl in einer kleinen Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebel dazugeben und in ca. 5 Minuten weich braten. Knoblauch, Frischkäse, Dijon Senf und Sahne dazugeben und unter Rühren so heiß werden lassen, dass es erste Blasen schlägt. Spinat dazugeben und 1-2 Minuten einrühren. Semmelbrösel, Salz Pfeffer, Zitronenabrieb und Parmesan dazugeben. Alles gut verrühren. Zehn Minuten abkühlen lassen. Hummerfleisch grob zerteilen. Eine Blätterteigrolle direkt auf einem Backblech ausbreiten. Spinatmasse in die Mitte geben und mit einem Löffel auf die Größe der Lachshälfte verstreichen. Lachs auf den Spinatmix legen und mit Hummerfleisch abdecken. Geschmolzene Butter darüber träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Den übrigen Teig mit dem geschlagenen Ei bestreichen. Lachs und Hummer mit dem Blätterteig bedecken. Teig so nah an die Füllung drücken, dass keine Luftblasen im Inneren bleiben. Ränder ringsherum zuschneiden, so dass drei Zentimeter Abstand zur Füllung bleiben. Ränder der beiden Teighälften entweder mit den Fingern oder mit einer Gabel gut zusammendrücken. Oberfläche mit dem geschlagenen Ei bestreichen und vorsichtig ein Zickzackmuster in den Teig ritzen. Im Backofen 20-30 Minuten goldbraun backen.