

Lachs unter der Blätterteighaube

Für 4 Portionen:

Zutaten

500 g Lachsfilet, ohne Haut
Saft und Schale von 1 Limette
Salz, Pfeffer
50 g Tomaten, getrocknet
70 g schwarze Oliven, entsteint
50 g Kapern, 60 ml Olivenöl
2 EL Estragonblätter, frisch
250 g Blätterteig
1 Eiweiß, 1 Eigelb, 1 EL Fenchelsamen
Meersalz, grob
Olivenöl zum Fetten der Form

Utensilien:

Auflaufform, ca. 20 cm x 30 cm
Rost

Einstellung:

Betriebsart: M Chef + Heißluft plus
Temperatur: 240 °C
Gourmet Units: 140
Intensität: stark
Garzeit: 14 Minuten
Vorheizen: ein
Crisp function: ein
Ebene: 2

Zubereitungszeit: 40–50 Minuten

Zubereitung:

Lachsfilet mit etwas Limettensaft beträufeln und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Getrocknete Tomaten in Stücke schneiden, Oliven halbieren. Mit Kapern, Olivenöl und gehackten Estragonblättern in einer Schüssel vermischen. Abgeriebene Limettenschale hinzufügen und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auflaufform mit Olivenöl fetten und Lachsfilet hineinlegen. Gleichmäßig mit der Tomaten-Oliven-Kapern-Mischung bedecken.

Aufgetauten Blätterteig etwas größer als die Fläche der Auflaufform ausrollen. Rand der Auflaufform gleichmäßig mit Eiweiß bestreichen, Blätterteig darauf legen und gut andrücken. Ca. 1 cm unterhalb des Formrandes abschneiden.

Blätterteigdeckel gleichmäßig mit Eigelb bestreichen. Mit Fenchelsamen und grobem Meersalz bestreuen und Lachsfilet im vorgeheizten Dialoggarer zubereiten.