



# Lachsschnitzel und Champagnersoße auf einem Pilz - Blätterteig

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Ein Traum von „Leichtigkeit und Frische“ hier so einfach und schnell gemacht.

## Zutaten

- 130 g ftaurisches Lachsfilet p. P., als Schnitzel geschnitten
- 125 g tiefgekühlter Blätterteig aus dem Supermarkt
- 250 g frische, weiße Champignons
- 3 - 4 Schalotten
- Etwas guter Fischfond
- (Entweder aus den Gräten des Lachses selber gekocht oder ein gutes Fertigprodukt)
- 1/2 kleines Bund frische Petersilie, gehackt
- 2 El Zitronensaft
- 1 Becher Creme fraiche
- 1/4 l Champagner oder Sekt
- 1 Eigelb
- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Blätterteig auftauen, etwas dünner rollen und runde Plättchen ausstechen. (ca. 10 x 10 cm im Durchmesser)

### **Schritt3**

Das Eigelb mit einem El Wasser verquirlen; die Blätterteig -Plättchen bestreichen, danach etwas einstechen. Nach Hersteller Vorschrift als Kissen backen.

### **Schritt4**

Die Champignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen und in kleine Würfel schneiden, ebenso die Schalotten.

### **Schritt5**

Mit den Champignons glasig anschwitzen, salzen, pfeffern und die gehackte Petersilie dazu geben. Alles, ca. 4 - 5 min. zu einer schmackhaften "Duxelles" verkochen und einen halben Zentimeter dick auf den Blätterteig auftragen.

### **Schritt6**

Die Champagnersoße:

### **Schritt7**

2 gewürfelte Schalotten in Butter anschwitzen, salzen, pfeffern und mit Champagner oder Sekt und dem Fischfond aufgießen..

### **Schritt8**

Mit Crème fraiche auf die benötigte Menge reduzieren und mit frischer Butter zu einer luftige Konsistenz "aufmischen",

### **Schritt9**

Das Lachschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Ganz leicht mehlen (brät sich besser) und in heißer "Nussbutter" ca. 1- 1,5 min. auf jeder Seite braten.

### **Schritt10**

(Der Lachs sollte absolut rosa und keinesfalls übergart serviert werden)

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Den Blätterteig in die Mitte des Tellers setzen, den Fisch obenauf geben. Die Champagner Sahne so angießen, dass der Blätterteig nicht aufweicht.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** duxelles, edel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsschnitzel-und-champagnersosse-auf-einem-pilz-blaetterteig/>