



# Wildlachsfilet in Blätterteig mit Rieslingssahne

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Der Klassiker, hier einfach und nachvollziehbar beschrieben.

## Zutaten

- 1 Wildlachs Seite (ohne Haut und Gräten, küchenfertig pariert)
- 250 g handelsüblichen Blätterteig
- 1,0 kg frischen Blattspinat, geputzt, mehrfach gewaschen, von groben Stielen befreit
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 1/2 scharfe Chillischote
- 1/2 l guter Fischfond
- 1/2 l trockener Riesling
- 2 Becher Crème fraîche
- 1 - 2 Eier
- 60 g kalte Markenbutter
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss gerieben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Blattspinat putzen und in kochendem Salzwasser nur

### Schritt3

1 - 2 min. blanchieren, in Eiswasser abkühlen.

#### **Schritt4**

Die Spinatblätter einzeln, "bündig", auf einem Küchentuch in doppelter Größe des Lachsfilets auslegen, salzen pfeffern und etwas flüssige Butter darüber verteilen.

#### **Schritt5**

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren, gut würzen und auf die Spinatblätte geben, einschlagen.

#### **Schritt6**

Die Spinatblätter sollen den ganzen Fisch umschließen; noch einmal leicht salzen und pfeffern.

#### **Schritt7**

Den Blätterteig in gleicher Größe etwas dünner ausrollen und auf einem Küchentuch auslegen.

#### **Schritt8**

Die Ränder / Kanten mit verquirlten Eigelb und Wasser einstreichen.

#### **Schritt9**

Den vorbereiteten Fisch darüber geben und mit einer weiteren Lage Blätterteig darüber verschließen, gut andrücken.

#### **Schritt10**

Oberhalb mit dem restlichen Eigelb einstreichen, dann einige Male mit einer Tischgabel einstechen.

#### **Schritt11**

Damit beim Backen die Feuchtigkeit entweichen kann und eine goldgelbe, appetitlichen Farbe entsteht.

#### **Schritt12**

Für 40 - 45 min. in den auf 160 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

#### **Schritt13**

Die Rieslingssahne:

#### **Schritt14**

Die fein geschnittene Schalotten in Butter glasig angehen lassen, die aufgeschnittene Chilischote dazu geben und mit Riesling und dem Fischfond aufgießen.

#### **Schritt15**

Mit Crème fraiche 10 - 15 min. verkochen, auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

## **Schritt16**

Die Chilischote raus fangen und den reduzierten Sud mit etwas kalter Butter aufmontieren, so dass eine leichte, leckere "Emulsion" entsteht.

## **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt18**

Den Lachs mit einem scharfen Sägemesser in 1-2 cm dicken Scheiben tranchieren und auf buntem, in Nussbutter geschwenktem Frühlingsgemüse anrichten.

## **Schritt19**

Die Rieslingssahne angießen, bzw. extra reichen.

## **Schritt20**

Der Blätterteig ist als Sättigungsbeilage vollkommen ausreichend.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** einfach, klassisch, leicht, naturbelassen, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildlachsfilet-in-blaetterteig-mit-rieslingssahne/>