

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4 6 Personen)

MILLE-FEUILLE VOM LACHS - SCHNITTLAUCHSAUCE

Zutaten für den Lachs:

1 pk	Blätterteig rechteckig
1 st	Eigelb
400 gr	Frisch-Lachs, am Stück
etwas	Salz & Pfeffer

Zutaten für die Sauce:

4 dl	Prosecco
2 dl	starke Gemüse-Brühe
2 dl	Voll- oder Saucen-Rahm
1 Stück	Lorbeer
3 Bd	Schnittlauch, Spitzen für Garnitur zur Seite legen
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 210°C. vorheizen.

Blätterteig ausrollen und mit einem Backpapier auf die Backblech-Rückseite legen. Mit einer Gabel gut einstechen. Teig mit dem Eigelb bestreichen und im Ofen backen bis er goldgelb ist.

Gebackenen Teig der Länge nach in drei gleich dicke Bahnen schneiden. Lachs in feine Tranchen schneiden und zwei Teigbahnen damit belegen. Mit Salz & Pfeffer würzen.

Für die Sauce - den Prosecco und die frische Gemüsebrühe um die Hälfte einreduzieren. Rahm und Lorbeerblatt zugeben und bis zur gewünschten Dicke nochmals einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein schneiden.

Das Backblech mit dem Fisch in den heissen Ofen geben und etwa 3 Minuten garen lassen (bis der Fisch hellrosa-weisslich wird).

Die zwei Blätterteigbahnen mit dem Fisch aufeinanderlegen und mit der leeren Blätterteigbahn decken. Leicht andrücken. Mit dem Brotmesser das Mille-Feuille in Stücke schneiden und auf die heissen Teller anrichten. Sauce aufkochen, Schnittlauch zufügen. Das Mille-Feuille mit der Sauce nappieren und mit den Schnittlauchhalmen garnieren. En guete 😊.