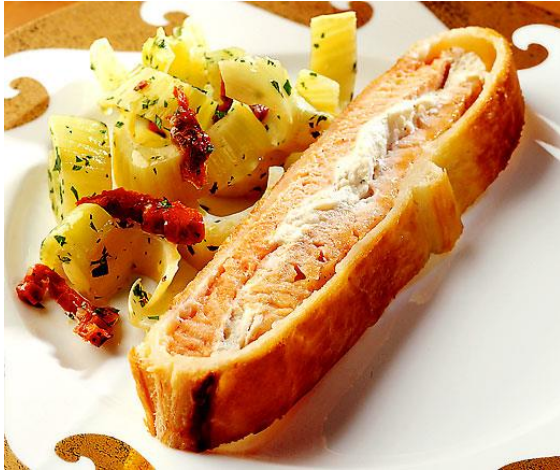


Zitronen-Lachs im Blätterteig



Füllung

250 g Ricotta
3 EL geriebener Parmesan
0.5 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale, Fruchtfleisch
herausgelöst, filetiert, in Würfeli
0.75 TL Salz
wenig Pfeffer

500 g Blätterteig

Für 4 Personen

700 g Lachsfilet vom Mittelstück ohne
Haut, graue Fettschicht entfernt, quer
aufgeschnitten
0.75 TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
1 Ei, verklopft

Zubereitung

Für die Füllung alle Zutaten gut mischen.

Den Teig zu einem Rechteck von ca. 30 x 40cm auswallen. Längs zwei ca. 1,5 cm breite Streifen und quer einen ca. 1,5 cm breiten Streifen abschneiden, zugedeckt kühl stellen. Teig auf ein Backpapier legen.

Lachs beidseitig würzen, eine Hälfte auf die untere Teighälfte legen, dabei auf 3 Seiten einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Füllung auf dem Lachs verteilen, zweite Lachshälfte darauflegen. Teigränder mit Ei bestreichen, freie Teighälfte darüberlegen, Ränder mit einer Gabel zusammendrücken, Teig mit Ei bestreichen.

Garnieren:

Einen langen und einen kurzen Teigstreifen übers Kreuz auf das Teigpaket legen, vorstehenden Teig abschneiden. Mit dem dritten Teigstreifen eine Masche formen, auf das Teigkreuz legen. Teig mit restlichem Ei bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit dem Backpapier auf einen Blechrücken ziehen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen:

ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.