

Kochen mit Stern

Blätterteigpastete mit Lachs & Rucola (für 2 Personen)

Zutaten:

1 Blätterteigrolle
1 Eigelb
250 g gebeiztes Lachsfilet
1 EL Meerrettichmousse
1 Bund Rucola
½ Zitrone
300 ml Sahne
200 ml trockener Weißwein
20 g Butter
20 g Mehl für die Arbeitsfläche

Anleitung:

- 1. Die Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Nach etwa 5 Minuten den Weißwein dazugeben und die Flüssigkeit köcheln lassen, bis sie etwa um ein Drittel reduziert ist. Danach etwas abkühlen lassen.**
- 2. In der Zwischenzeit: Den Rucola und das gebeizte Lachsfilet klein schneiden und in eine Schüssel geben. Den Saft der halben Zitrone und die Meerrettichmousse hinzufügen. Alles vermischen, pfeffern und salzen.**
- 3. Die zimmerwarme Weißwein-Sahne-Soße zur Rucola-Lachs-Mischung geben und dabei alles gut miteinander vermischen und im Kühlschrank kaltstellen.**
- 4. Die Arbeitsfläche mit dem Mehl bestäuben und den Blätterteig darauf ausbreiten. Vier Kreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. (2x Boden, 2x Deckel).**
- 5. Jeweils in der Mitte des Bodens die Rucola-Füllung gleichmäßig verteilen und dabei darauf achten, dass genug Platz am Rand des Kreises frei bleibt.**
- 6. Das Eigelb mit etwas Wasser vermischen und die Ränder des Blätterteigbodens damit einpinseln. Danach den Blätterteigdeckel aufsetzen und die oberen und unteren Ränder mit einer Gabel festdrücken. In die Mitte des Deckels ein kleines Loch ausstechen, damit beim Backen die heiße Luft entweichen kann.**
- 7. Die Blätterteigpasteten mit einer Palette vorsichtig auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200° Umluft ca. 15-20 Minuten goldgelb ausbacken.**

Bon appétit!

