Lachs im Päckchen

Zutaten:

Für 4 Personen

Für die Marinade

- 75 g Salz
- 25 g Zucker
- 500 ml Wasser

Für das restliche Rezept

- 4x 150 g Lachs (ungefähr) aus dem Mittelstück
- 300 g Blattspinat, tiefgekühlt
- 12 Scheiben Blätterteig, tiefgekühlt
- 200 g Champignons
- 2 Schalotten
- 30 g Butter
- 50 ml Sherry, trocken
- 50 ml Sahne
- 30 g Frischkäse

außerdem Klarsichtfolie

Zubereitung:

Die Haut vom Lachs beim Kauf schon entfernen lassen. Vor der Zubereitung nochmals überprüfen ob alle Gräten entfernt wurden, dazu mit dem Finger über das Filet streichen und ggf. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen.

Aus Salz, Zucker und Wasser eine Marinade herstellen.
Die Filets in die Marinade legen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den aufgetauten Blattspinat ausdrücken und klein hacken.
Die 12 Scheiben gefrorenen Blätterteig nebeneinander auf ein Kuchengitter legen und die geputzten Champignons fein hacken. Anschließend die Pilze in eine beschichtete Pfanne ohne Fett geben, schrumpfen lassen und dabei garen, das dauert etwa 5 Minuten. Dann die kleingehackten Schalotten und die Butter dazugeben und zusammen weitere 3 Minuten

schmoren ,bis die Schalotten glasig sind. Mit dem Sherry angießen und köcheln lassen bis er einreduziert ist.
Spinat, Sahne und Frischkäse dazugeben und alles zusammen garen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist und eine cremige Masse entstanden ist.

Das kann man gut schon am Vortag vorbereiten.

Den Lachs aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und jedes Stück einzeln straff in Klarsichtfolie einwickeln, anschließend für 30 Minuten in das Tiefkühlfach oder den Gefrierschrank legen. Das ist wichtig, damit er beim Backen nicht zu früh gart und dadurch seine Feuchtigkeit behält, wobei dann der Teig auch knusprig bleibt.

Vom Blätterteig 4 Scheiben einzeln mit dem Nudelholz ausrollen. Sie sollten 1 bis 2 Zentimeter länger und breiter sein als die Lachsstücke. Die anderen 8 Scheiben werden die Decke bilden. Sie werden jeweils zu zweit übereinander gelegt und so groß ausgerollt, dass sie über den Lachs und die Füllung passen und verschlossen werden können.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Die Spinatfüllung halbieren. Jetzt schon die unteren 4 Teigscheiben auf das Backblech legen und die erste Hälfte der Füllung darauf verteilen. Den Rand freilassen!

Die 4 eiskalten Lachsfilets von der Klarsichtfolie befreien und auf die Füllung setzen.
Den Teigrand mit Wasser einstreichen. Mit der zweiten Hälfte der Füllung den Lachs bedecken.
Die 4 übrigen Scheiben Blätterteig darüber legen und die Ränder nach innen, zum Fisch hin, andrücken und mit einer Gabel oder den Fingerkuppen festdrücken.

Zuletzt auf der Oberseite jedes Päckchens zwei Einschnitte mit dem Messer setzen, damit der Dampf entweichen kann. Nun kommen sie für etwa 20 bis 25 Minuten in den Ofen. Sie sollten eine leichte Bräunung bekommen. Besser ist es natürlich, wenn man die Kerntemperatur mit einem Thermometer messen kann, sie sollte nicht mehr als 60 Grad haben. Der Lachs zerfällt dann schon leicht und ist trotzdem herrlich saftig.

Als Beilagen eignen sich z.B. Salate.

Guten Appetit 😊