

# Lachs mit Zucchini-Spaghetti und Zitronen-Sahne-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

300 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Rolle Blätterteig	40 g Fetakäse
30 g Parmesan	1 Ei	1 Zitrone
1 EL Pinienkerne	1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum
3 EL Blütenhonig	40 ml Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für die Spaghetti:**

1 Zucchini	1 EL Olivenöl	Salz
------------	---------------	------

**Für die Sauce:**

1 Zitrone	20 g Butter	1,5 EL Mehl
200 ml Sahne	150ml Gemüsefond	1 EL Zitronenpfeffer
Zucker	Salz	

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für den Lachs die Pinienkerne ohne Fett anrösten. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Basilikum waschen und die Blätter abzupfen. Pinienkerne mit Knoblauch, Basilikum und Salz in einer Moulinette zu einer Paste verarbeiten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Parmesan zu der Paste reiben, Olivenöl dazu rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Den Lachs waschen und halbieren. Den Blätterteig ebenfalls halbieren. Den Fetakäse in dünne Scheiben schneiden. Jedes Stück vom Blätterteig auf einer Hälfte mit dem selbstgemachten Pesto bestreichen, dabei zwei Zentimeter Rand lassen. Die Käsescheiben auf das Pesto legen und das Filetstück darauf. Den Honig über die Filets träufeln. Den Blätterteig zuklappen und die Ränder mit einer Gabel gut verschließen. Die Blätterteigtaschen oben mit einer Gabel einstecken. Das Ei verquirlen und die Blätterteigtaschen damit bestreichen.

Auf einem Backblech in den Ofen legen. Wenn der Blätterteig goldbraun geworden ist, den Ofen auf 150 Grad stellen und die Lachstaschen noch etwa zehn Minuten weitergaren.

Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen und mit Mehl zu einer Paste vermischen. Den Gemüsefond eingießen und gut mischen. Die Sahne dazugeben und köcheln lassen, bis eine glatte Sauce entstanden ist. Die Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft herauspressen. Die Sauce fein pürieren und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Zucker und Zitronenpfeffer abschmecken.

Für die Spaghetti die Zucchini waschen, trocken tupfen und in Julienne schneiden. Anschließend Olivenöl in einer großen Pfanne aufwärmen und die Zucchini bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Die Zucchini-Spaghetti auf Tellern anrichten und die Zitronen-Sahne-Sauce darüber gießen. Den Lachs in Blätterteig daneben auf den Teller legen. Die übrige Sauce in einer kleinen Sauciere dazu servieren.

Jessica Schewel am 04. Juni 2015