

Zweierlei Blätterteig-Taschen mit Rucola-Erdbeer-Salat

Für zwei Personen

Für die Blätterteig-Taschen:

275 g frischer Blätterteig	1 Zitrone	200 g geräucherter Lachs
200 g Ziegenfrischkäse	2 Eier	2 EL Thymianhonig
2 EL Tomatenmark	1 Bund Basilikum	Salz
Pfeffer		

Für den Salat:

200 g Rucola	10 Cocktailtomaten	200 g Erdbeeren
100 g Parmesan	1 TL scharfer Senf	2 EL dunkler Balsamico-Essig
2 EL Olivenöl	Zucker	Chili
Salz	Pfeffer	

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Blätterteig-Taschen Blätterteig ausrollen, halbieren und in gleich große Dreiecke schneiden. Ein Viertel der Dreiecke mit Tomatenmark bepinseln. Geräucherten Lachs klein schneiden und auf das Tomatenmark geben. Zitrone halbieren, auspressen und etwas Zitronensaft auf den Lachs geben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, klein hacken und auf den Lachs geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Viertel der Dreiecke mit Ziegenkäse bestreichen und mit Thymianhonig beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier trennen. Restliche Blätterteig-Dreiecke dünn mit Eigelb bepinseln und auf die Lachs- und die Ziegenkäse-Dreiecke legen. Restliches Eigelb mit Eiweiß verquirlen und auf die geschlossenen Blätterteig-Taschen streichen. Für 20 Minuten bei 200 Grad goldbraun backen.

Für den Salat Rucola waschen und trockenschleudern. Tomaten waschen, trocken reiben, halbieren und zum Rucola geben. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Parmesan in dünne Scheiben schneiden. Für das Dressing Balsamico-Essig, Olivenöl und Senf vermischen, mit Salz, Chili und Pfeffer würzen, mit Zucker abschmecken. Rucola, Tomaten, Parmesan und Erdbeeren mit dem Dressing vermengen.

Zweierlei Blätterteig-Taschen mit Rucola-Erdbeer-Salat anrichten und servieren.

Moritz Mahr am 24. Mai 2016