

Lachs im Blätterteig-Mantel, Honig-Dill-Soße, Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Lachsfilets mit Haut à 300 g	4 Platten Blätterteig	1 Zitrone
1 Ei	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

500 ml Gemüsefond	2 TL Senf	2 TL Honig
100 g Mehl	100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Feldsalat	1 Orange	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	75 ml Olivenöl	2 EL Apfelessig
2 TL Senf	2 TL Honig	1 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Fisch den Lachs von der Haut befreien und in 4 Filetstücke schneiden. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Zitronensaft beträufeln. Das Ei trennen, Blätterteig leicht auswallen, Lachs darauflegen und den Teig auf der Innenseite mit Eigelb einstreichen. Den Fisch mit dem Blätterteig kompakt verschließen und auf der Außenseite nochmal mit Eigelb einstreichen.

Für die Sauce Mehl mit reichlich Butter in einem Topf anschwitzen und mit Fond auffüllen. Dill abbrausen, trockenwedeln und mit Senf, Honig, Salz und Pfeffer aufkochen lassen.

Fisch im Blätterteig im Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Für das Salatdressing die Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Etwas Öl in eine Pfanne geben und Zwiebeln darin glasig andünsten. Knoblauch dazugeben und mitrösten. Orangensaft angießen und Senf, Essig sowie Honig mit dem Schneebesen einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl mit dem Schneebesen homogen einrühren.

Den Feldsalat verlesen, waschen und lauwarm marinieren.

Den Lachs im Blätterteigmantel mit Honig-Dill-Sauce und Orangen-Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Frank Hillebrandt am 30. August 2016