

Blätterteig-Tasche mit Hackfleisch, Champignons, Lachs

Für zwei Personen

Für die Fleischfülle:

1 Blätterteig	300 g gemischtes Hack	3 Frühlingszwiebel mit Grün
1 kleine Knoblauchzehe	2 TL Tomatenmark	1 TL Oregano
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	1 Prise gemahlene Piment	1 TL Kreuzkümmel
2 Eier	2 grüne Oliven ohne Kern	2 EL Butterschmalz
Chili	Salz	

Für die Lachs-Fülle:

1 Blätterteig	200 g Räucherlachs	300 g TK Blattspinat
1 kleine Knoblauchzehe	1 Muskatnuss	1 EL Butter
weißer Pfeffer		

Für die Champignon-Fülle:

1 Blätterteig	200 g braune Champignons	1 kleine Schalotte
1 Zweig Petersilie	Butter	1 EL Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

50 g gemischte Blattsalate	3 Radieschen	100 ml Olivenöl
50 ml Balsamico	Salz	Pfeffer

Für die Fleischfülle: Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Ein Ei in einem Topf mit Wasser hart kochen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Oliven in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und in Butterschmalz anschwitzen. Knoblauch abziehen, kleinschneiden und zugeben. Fleisch ebenfalls darin anrösten. Chili, Kreuzkümmel, Piment, Zitronensaft, Oregano und Tomatenmark zugeben und garen.

Ein ovales Stück Blätterteig mit der Fleischfülle belegen. Darauf ein wenig von dem gekochten Ei und den Olivenscheiben geben.

Zusammenklappen und den Rand einrollen. Ei trennen und Blätterteig mit Eigelb bestreichen und im Ofen backen.

Für die Lachs-Fülle: Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Mit Muskat und weißem Pfeffer würzen, Spinat dazu geben und kurz garen. Dann ein ovales Stück etwas ausgerollten Blätterteig mit dem Spinat belegen, ein Stück Lachs draufgeben und mit Spinat zudecken. Zusammenklappen. Mit Ei bestreichen und im Ofen backen.

Für die Champignon-Fülle: Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Pilze putzen und feinschneiden. Zugeben und leicht rösten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Crème fraîche, Salz und Pfeffer zugeben und kurz erhitzen.

Dann ein ovales Stück etwas ausgerollten Blätterteig mit der Fülle belegen. Zuklappen. Mit Ei bestreichen und im Ofen backen.

Für den Salat: Blattsalate waschen und trockenschleudern. Eine Marinade aus Balsamico und Olivenöl, Salz und Pfeffer über die unterschiedlichen Blattsalate geben und die Radieschen dekorativ zuschneiden und anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Beate Wist am 05. März 2019