

Lachs-Taschen in Milch mit Krabben-Spinat-Füllung

Für zwei Personen

Für die Lachstaschen:

2 Lachsfilets à 150 g	50 g Krabbenfleisch	100 g frischer Spinat
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	250 ml Vollmilch	$\frac{1}{2}$ TL milde Sojasauce
20 g Dill	Salz	Pfeffer

Für die Zuckerschoten:

300 g Zuckerschoten	Butter	Salz, Pfeffer
---------------------	--------	---------------

Für die Senfsauce:

150 g Crème-fraîche	150 ml Sahne	1 EL körniger Senf
1 EL mittelscharfer Senf	50 ml Weißwein	Honig

Für die Lachstaschen:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

In die Lachsfilets jeweils eine Tasche schneiden. Krabbenfleisch hacken.

Spinat waschen, blanchieren, abtropfen lassen und hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Krabbenfleisch, Spinat und Knoblauch vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Taschen füllen.

Eine Bratenpfanne mit Alufolie auslegen, dabei hohe Ränder lassen.

Lachstaschen hineinlegen, mit Milch und Sojasauce begießen und Dill darauf geben. Im heißen Ofen ca. 10-12 Minuten garen.

Für die Zuckerschoten:

Zuckerschoten putzen und in einer Pfanne in Butter kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce:

Beide Senfsorten mit Weißwein einreduzieren lassen, dann Sahne und Crème fraîche dazugeben und mit etwas Honig abschmecken.

Dagmar Jürgens am 15. Oktober 2024