

# Lachs-Filet im Blätterteig

## Für 4 Portionen

2 Lachsfilets á 350g            2 Prise Pfeffer    2 Prise Salz  
270 g Blätterteig, 2 Rollen    1 Eigelb

## Für die Creme:

250 g Ricotta                    1 Bund Dill        4 EL Parmesan, gerieben  
1 Prise Salz                    1 Prise Pfeffer

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Lachs beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Dill waschen und fein hacken mit dem Ricotta, Parmesan, Salz und Pfeffer verrühren.

Ein Stück Lachs auf den Blätterteig legen, mit der Creme bestreichen und das zweite Stück Lachs darüber legen.

Den Blätterteig von allen Seiten über den Fisch zur Mitte hin zusammenklappen, die Enden sehr fest andrücken.

Die Rolle nun auf das Backblech legen, die zusammengeklappte Seite soll unten liegen.

Dann mit einem verquirlten Eidotter bestreichen und im Backofen etwa 25 Minuten goldgelb backen.

NN am 25. September 2024