

# Gebackene Lachs-Tasche mit Apfel-Meerrettich

## Für zwei Personen

### Für den Teig:

400 g Mehl	200 g Magerquark	10 EL neutrales Öl
8 EL Milch	1 Prise Salz	

### Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 200 g	2 EL Senf	1 Kästchen Brunnenkresse
4 TL flüssiger Honig	1 Zitrone	2 Eier
Öl	Salz	Pfeffer

### Für den Dip:

2 Äpfel	100 g Butter	4 cm Meerrettich
1 Zitrone	2 EL Crème-fraîche	

### Für die Garnitur:

Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
------------	-------------------------

### Für den Teig:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine miteinander zu einem Teig vermischen. Mehl auf Arbeitsplatte geben und Teig mit den Händen kneten, bis er geschmeidig wird, anschließend dünn ausrollen und etwas ruhen lassen.

### Für den Lachs:

Lachs in Tranchen schneiden, mit Senf bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Brunnenkresse mit Honig mixen und auf den Lachs geben.

Eier trennen und Eigelb verrühren.

Kreise mit Hilfe eines Servierings aus dem vorbereiteten Teig ausstechen und Lachs auf den Teig legen. Ränder mit Eigelb bepinseln und mit Hilfe einer Gabel festdrücken. Teigtasche von außen mit Eigelb bestreichen. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Lachstasche darin goldgelb ausbacken.

### Für den Dip:

Äpfel schälen, entkernen und in sehr feine Stücke schneiden. Äpfel in einen Topf geben, in Butter anschwitzen und pürieren. Meerrettich reinreiben. Crème Fraîche drunter heben. Zitronenschale abreiben und anschließend auspressen. Dip mit Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.

### Für die Garnitur:

Babyspinat putzen und Dip damit garnieren. Dill abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Lachstasche mit Dill garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ali Güngörmüs am 22. Dezember 2020