

Lachs unter der Blätterteighaube

Zutaten

Für 4 Portionen

500 g Lachsfilet, ohne Haut

Saft und Schale von 1 Limette

Salz

Pfeffer

50 g Tomaten, getrocknet

70 g schwarze Oliven, entsteint

50 g Kapern

60 ml Olivenöl

2 EL Estragonblätter

250 g Blätterteig

1 Eiweiß

1 Eigelb

1 EL Fenchelsamen

Meersalz, grob

Olivenöl zum Fetten der Form

Zubehör

Auflaufform, ca. 20 cm x 30 cm

Rost

Gerät

Dialoggarer

Zubereitungszeit

40-50 Minuten

Garzeit

[Garzeit]

Schwierigkeitsgrad

mittel

Zubereitung

Lachsfilet mit etwas Limettensaft beträufeln und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Getrocknete Tomaten in Stücke schneiden, Oliven halbieren. Mit Kapern, Olivenöl und Estragonblättern in einer Schüssel vermischen. Abgeriebene Limettenschale hinzufügen und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auflaufform mit Olivenöl fetten und Lachsfilet hineinlegen. Gleichmäßig mit der Tomaten-Oliven-Kapern-Mischung bedecken.

Aufgetauten Blätterteig etwas größer als die Fläche der Auflaufform ausrollen. Rand der Auflaufform gleichmäßig mit Eiweiß bestreichen, Blätterteig darauf legen und gut andrücken.

Ca. 1 cm unterhalb des Formrandes abschneiden.

Dialoggarer programmieren.

Blätterteigdeckel gleichmäßig mit Eigelb bestreichen. Mit Fenchelsamen und grobem Meersalz bestreuen im Dialoggarer zubereiten.

Einstellungen

Betriebsart: M Chef + Heißluft plus

Temperatur: 240 °C

14 Minuten

Intensität: stark

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Einschubebene: 2