Lachs in Blätterteig mit Sauce Hollandaise

Zubereitet mit: Knorr

ca. 55 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Blattspinat (frisch oder 250 g tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut)
- 125 g Butter + 1 EL Butter
- 2 Eier (Größe M)
- Jodsalz, Pfeffer
- 270 g Frischer Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 350 g Lachsfilet
- 1 Zitrone
- 4 Stiele Kerbel nach Belieben
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch
- Backpapier

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3342 kJ
Energie (Kilokalorien):	799 kcal
Fett:	65 g
davon gesättigte Fettsäuren:	36 g
Kohlenhydrate:	25 g
davon Zucker:	3,1 g
Ballaststoffe:	2,8 g
Eiweiß:	27 g
Salz:	1,7 g

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Frischen Blattspinat putzen, waschen und abtropfen lassen. 1 EL Butter im Topf schmelzen lassen und den Blattspinat mit dem Knoblauch einige Minuten andünsten, bis er zerfallen ist, vorhandene Flüssigkeit abgießen. 1 Ei verquirlen und unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Aufgetauten tiefgekühlten Blattspinat ausdrücken und ebenfalls mit Knoblauch in etwas Butter andünsten, Flüssigkeit abgießen, Spinat mit dem Ei binden.

2. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Lachsfilets

waschen und trocken tupfen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Blätterteig mit Backpapier entrollen. Zwei Drittel des Spinats in der unteren Hälfte auf dem Blätterteig verteilen, an den Rändern ca. 4 cm aussparen. Lachsfilets darauflegen und mit dem restlichen Spinat belegen. Kurze Blätterteigseiten über die Lachs-Spinat-Füllung einschlagen. Den Strudel von der längeren Seite mit Hilfe des Backpapiers eng einrollen. Auf der Naht auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit dem zweiten verquirlten Ei bestreichen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im vorgeheizten Ofen 25 - 30 Minuten goldbraun backen. Bräunt der Strudel zu schnell, für den Rest der Backzeit mit Backpapier abdecken.

4. Inzwischen Kerbel waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. 125 g Butter in Würfel schneiden.

5. Beutelinhalt der KNORR Feinschmecker Sauce mit dem Schneebesen in 125 ml kaltes Wasser einrühren. Unter Rühren aufkochen. Anschließend bei schwacher Hitze gewürfelte Butter unterschlagen, bis sie geschmolzen ist. Kerbel unterrühren. Fertig gebackenen Strudel kurz ruhen lassen, aufschneiden und mit der Sauce genießen.

Tipps zu diesem Rezept

Wenn Sie keinen Blätterteig in Backblech-Größe bekommen, können Sie auch mehrere Platten leicht überlappend nebeneinander legen und mit dem Nudelholz etwas ausrollen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen