

Lachs-Spargel-Päckchen im Yufkateig

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 400 g weißer Spargel
- Jodsalz
- Zucker
- 30 g Rucola
- 250 g Lachsfilet
- 175 g Butter
- 6 dreieckige Yufkateig-Blätter
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch
- 2 EL Prosecco (optional)
- 1-2 TL fein gehackter Dill

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3437 kJ
Energie (Kilokalorien):	822 kcal
Fett:	66 g
davon gesättigte Fettsäuren:	38 g
Kohlenhydrate:	31 g
davon Zucker:	7,6 g
Ballaststoffe:	2,4 g
Eiweiß:	24 g
Salz:	1,3 g

Zubereitung

1. Spargel schälen, die Enden abschneiden. Spargelstangen quer halbieren, dicke Stangen auch längs. In kochendem Salzwasser mit etwas Zucker ca. 15 Minuten bissfest garen.

2. Rucola putzen und waschen. Lachsfilet längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Scheiben halbieren. 50 g Butter schmelzen. Restliche Butter würfeln und kalt stellen.

3. Yufkateig-Blätter mit flüssiger Butter bestreichen. Jeweils ca. 2 Lachsscheiben, einige Rucolablätter und ca. 4 Spargelstücke am oberen Teigrand aufeinander schichten. Die Teigspitze hochklappen, mit flüssiger Butter bestreichen und seitliche Teigränder nach innen einschlagen. Mit restlicher flüssiger Butter bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C

(Umluft: 175 °C) auf der unteren Schiene ca. 15 Minuten goldgelb backen.

4. Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch in 1/8 l (125 ml) kaltes Wasser einrühren und langsam aufkochen. Butterwürfel bei schwacher Hitze nach und nach darunter schlagen, bis sie geschmolzen ist. Sauce mit Prosecco und Dill abschmecken.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt ein leichter Feldsalat mit Tomatenstreifen.
Tipp: Statt Lachs Kabeljau oder Rotbarsch verwenden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 15 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