

# EM 2012 Polnischer Lachs im Blätterteig

für 1 Person

Vorbereitungszeit

20 Minuten

Kochzeit

0 Minuten aktiv, 25 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 8.70

Nährwert pro Rezept

870 Kcal, 62 g Fett, 23 g KH

---

## Zutaten

50 g Lachs, würfeln

1 dl Rahm

5 cl Cognac

**1** fein pürieren

40 g Eierschwämmchen, fein hacken

10 g Dill, fein hacken

Polen & Ukraine Fisch Mix (RL Gewürz)

**2** zugeben, verrühren und würzen

60 g Blätterteig, ausgewallt

**3** mit der pürierten Füllung bestreichen

100 g Lachsfilet

3 g Polen & Ukraine Fisch Mix (RL Gewürz)

**4** würzen und das Filet im Blätterteig einrollen  
im Ofen bei 200°C ca. 25 Min. backen