



Blätterteig-Pastete mit Lachs



Zutaten für 4-6 Personen:

- 750 g Blattspinat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter/Margarine
- Salz, weißer Pfeffer
- 200 g Kabeljaufilet
- 500 g Lachsfilet
- Saft von 1 Zitrone
- 3 EL (45 g) Crème fraîche
- 1 Packung (230 g) Back'n Roll Blätterteig (Fertigteig aus dem Kühlregal)
- 1 Eigelb
- 2 EL Pinienkerne
- Salat, Tomate und Zitrone

1. Spinat putzen, waschen und abtropfen. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken. Alles im heißen Fett andünsten. Würzen und abtropfen lassen. 2. Fisch waschen, trockentupfen. Kabeljau würfeln, mit Hälfte Zitronensaft und Crème fraîche pürieren und würzen. Lachs halbieren, mit Rest Zitronensaft beträufeln und salzen. 3. Teig auf dem Backpapier in eine Kastenform (25 cm lang) legen, Ränder überlappen lassen. Hälfte Lachs, Hälfte Spinat, Kabeljaufarce, Rest Spinat und Lachs einschichten. Teig darüberschlagen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Pinienkerne darüberstreuen. 4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/ Gas: Stufe 4) ca. 45 Minuten backen. 30 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen und 2 Stunden ruhenlassen. Mit Salat, Tomate und Zitrone anrichten. Ergibt ca. 10 Scheiben. Getränk: kühler Weißwein.