



Lachspäckchen mit Spinat und Blätterteig aus der Heißluftfritteuse



Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
👉 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Blattspinat	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Butter	30 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Lachsfilet mit Haut	500 g
Blätterteig	275 g
Eigelb	1 St.
Milch	1 EL
Paniermehl	4 TL
Dill, frisch	15 g
Crème fraîche	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, Sieb, Küchentrepp, Backpapier, Heißluftfritteuse

- 2 Stücke Backpapier auf Frittierkorbgröße zuschneiden. Spinat waschen und abtropfen lassen. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen. Zwiebelstreifen darin zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. andünsten. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Flüssigkeit verdampfen lassen. Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas abkühlen lassen.
- Lachs waschen, trocken tupfen, von der Haut trennen und salzen. Blätterteig ausbreiten und halbieren. Eigelb mit Milch verquirlen. Jeweils 1 TL Paniermehl auf die untere Hälfte eines Teigstücks streuen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Spinat jeweils auf der bestreuten Flächen verteilen und mit je 2 Lachsstücken belegen. Rand rundherum mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Die freie Teigfläche jeweils darüberlegen.
- Teigränder rundherum mit einer Gabel zusammendrücken. Frittierkorb mit Backpapier auslegen und mit 1 Lachspäckchen bestücken. Bei 160 °C 15 Min. backen. Päckchen vorsichtig umdrehen, mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und bei 160 °C weitere 15 Min. backen. Übriges Lachspäckchen auf die gleiche Weise backen.
- Inzwischen Dill waschen, trocken schütteln und bis auf einige Zweige fein schneiden. Crème fraîche mit gehacktem Dill verrühren. Die Lachspäckchen lauwarm mit etwas

Crème fraîche und Dill anrichten.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	744 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	50 g