



# Salmon Wellington

- 1 Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Lachs von der Haut befreien und beiseite stellen. Einen Grill für hohe indirekte Hitze vorbereiten.
- 2 Eine gusseiserne Pfanne aufheizen und Schalotten und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen.
- 3 Den Spinat hinzugeben und unter regelmäßigem Rühren mit anschwitzen.
- 4 Einen Bogen Blätterteig halbieren und mit der Hälfte des Spinats belegen, dabei ein Stück Rand freilassen. Dann den Lachs auflegen und mit dem restlichen Spinat abschließen. Die anderen Blätterteighälfte darauf legen und rundherum verschließen. Das Blätterteigpaket mit verquirltem Ei bepinseln und bei etwa 180 Grad Celsius etwa 25 Minuten backen
- 5 Kurz abkühlen lassen, halbieren und servieren.



## Zutaten

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Alaska Wildlachsfilet COHO | 250 g   |
| Spinat                     | 300 g   |
| Schalotten                 | 3       |
| Knoblauchzehen             | 3       |
| Olivenöl                   | 2 EL    |
| Salz                       |         |
| Pfeffer                    |         |
| Muskat                     |         |
| Blätterteig                | 1 Bogen |
| Ei                         | 1       |



**JETZT  
ZUBEREITUNGSVIDEO  
ANSEHEN**

