



Lachs im Wirsing-Blätterteigmantel

Für 4 Personen
Arbeitszeit: 50 Minuten

Zutaten

1 kleiner Kopf Wirsing (ca. 1,2 kg)	1 Packung (270 g) frischer Butter-Blätterteig	1 TL Butter
Salz, Pfeffer	4 Lachsfilets (à ca. 120 g)	1 TL Zucker
2 Zwiebeln	1 EL Zitronensaft	1 TL Mehl
75 g Speckwürfel	1 TL Öl	250 ml Weißwein
450 ml Gemüsebrühe	1 Eigelb (Größe M)	geriebene Muskatnuss
100 g Schlagsahne	150 g Wildreis-Mischung	Backpapier

Zubereitung

Den Wirsing putzen, waschen und 4 Blätter abtrennen. Schneiden Sie die Blattrippe keilförmig heraus und garen Sie die Blätter in reichlich kochendem Salzwasser für ca. 5 Minuten. Anschließend abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Blätter auf Küchenpapier gründlich abtropfen lassen.

Den restlichen Wirsing vierteln, den Strunk entfernen und den Wirsing in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Speck in einen kalten Topf bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Geben Sie nun die Wirsingstreifen und ca. die Hälfte der Zwiebelwürfel hinzu und dünsten Sie diese ca. 2 Minuten mit an. Mit 300 ml Brühe sowie 50 g Sahne ablöschen und unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Fisch abspülen und trocken tupfen. Würzen Sie den Lachs mit Salz und Zitronensaft. Dann Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets darin von beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten. Den Fisch herausnehmen, mit Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Anschließend jedes Filetstück in ein Wirsingblatt einwickeln. Den Blätterteig entrollen und die Teigplatte in vier gleichgroße Stücke schneiden. Auf jedes Teigstück ein Wirsingpäckchen legen und mit dem Teig ummanteln. Die Teigpäckchen mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Verquirlen Sie nun Eigelb mit 1 EL Wasser und bestreichen das Päckchen damit. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220 °C/ Umluft: 195 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 - 18 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Reis kochen. Butter und Zucker in einem kleinen Topf schmelzen und die restlichen Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Dann Mehl zugeben, verrühren sowie Wein und 150 ml Brühe zugießen. Lassen Sie das Ganze kurz aufkochen. 50 g Sahne dazugeben und unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach mit einem Pürierstab aufschäumen. Den Reis abgießen. Wirsing mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Die Lachspäckchen mit Weißweinsauce auf Tellern anrichten und den Reis dazureichen.