

Einfacher Lachs im Blätterteig mit Spinat und rotem Pesto

 happy-mahlzeit.com/2020/11/12/einfacher-lachs-im-blätterteig-mit-spinat-und-rotem-pesto/

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lachsfilets ohne Haut und Gräten, je 130 g
- 500 g (TK) Spinat
- 320 g gekühlter Butter-Blätterteig
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 große Eier
- 1 gehäufter EL rotes Pesto
- 1 Zitrone
- Olivenöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Zwiebel schälen, hacken und in einer großen, beschichteten Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und mit der Zwiebel 10 Minuten anschwitzen, bis er weich wird. Den Spinat zufügen und zugedeckt 5 Minuten dünsten. Dann den Deckel abnehmen und den Spinat weitere 5 Minuten garen, bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist. Den Spinat abschmecken.

Den Blätterteig mit dem Papier auf einem Backblech entrollen. Den Spinat darauf verteilen, dabei rundherum einen 5 cm breiten Rand frei lassen. Nun den Lachs auf den Spinat legen. Dabei jeweils 1 cm Abstand lassen. Die Teigränder mithilfe des Papiers nach oben umschlagen, dass die Füllung schön eingefasst ist. Die Mitte bleibt frei. Die Eier verquirlen und den Teig damit etwas bestreichen. Das Blech für 15 Minuten auf unterer Schiene in den Backofen schieben.

Das Pesto unter das restliche verquirlte Ei rühren und nach 15 Minuten über den Lachs und in die Lücken gießen. Für weitere 15 Minuten in den Backofen, bis der Teig goldbraun und das Ei gestockt ist. Mit der in Spalten geschnittenen Zitrone servieren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamie Oliver: 7 Mal anders