



# 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 gemahlen	
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, Küchenpapier, Backpapier, SILVERCREST 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