

## Räucherlachs im Blätterteig ( Vorspeise )

### *Zutaten für 4 Personen:*

200 g ( ca.10 Scheiben ) Räucherlachs  
200 g frischer Blattspinat  
250 g Blätterteig  
50 g Sahnemeerrettich  
50 g Frischkäse  
1 kl. Zwiebel  
1 El. Butter  
1 Eigelb  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der Butter in einem Topf anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind den Spinat hinzugeben und solange leicht rühren, bis er völlig zusammengefallen ist. Jetzt den Meerrettich und den Frischkäse dazugeben und mit Salz Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend die Masse abkühlen lassen. In dieser Zeit den Blätterteig gleichmäßig, rechteckig ausrollen und die Ränder mit Eigelb bestreichen. Sobald die Spinatmasse erkaltet ist diesen auf den Blätterteig geben. *Rundherum mind. 1 cm Rand lassen um den Teig umklappen zu können.* Die Lachsscheiben auf den Spinat legen und den Teig einrollen. Die Lachsrolle ebenfalls mit Eigelb bestreichen und in dem auf 180° C vorgeheizten Backofen 20 Min backen.

Hierzu passt z.B. eine Kräuter Creme Fraiche Sauce.

