

Lachs im Teigmantel



Zutaten für 4 Personen:

800g - 1000g Lachsfilet,
1 Paket Filo- oder Yufkateig,

für die Marinade:

1 Essl. roter Balsamico,
1 Essl. brauner Zucker,
1 Teel. rote Thai-Curry-Paste,
1 Teel. Currypulver,
1 feingehackte Knoblauchzehe,
1 Essl. Olivenöl,
1 Essl. feingehackter Dill,
gemahlenen Pfeffer

für die Senfpaste:

200g süßer Senf,
1 Msp. rote Thai-Curry-Paste,
1 Essl. feingehackter Dill,
1 Teel. roter Balsamico,
Pfeffer, Salz, Paprikapulver,

für den Filoteig:

1 Ei,
60g Butter,
200ml Milch

Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade gut verrühren, das Lachsfilet in einen Gefrierbeutel legen, mit der Marinade begießen, den Beutel gut verschließen, darauf achten das der ganze Fisch mit Marinade bedeckt ist. Über Nacht in den Kühlschrank legen.

Am nächsten Tag den Lachs aus dem Beutel nehmen, abwaschen und mit Küchentuch trocknen. Aus dem Senf, der Thai-Curry-Paste, Dill, Balsamico, Pfeffer, Salz und Paprikapulver eine glatte Paste rühren.

Zum Bestreichen des Filoteigs die Milch erwärmen, die Butter darin auflösen, abkühlen lassen und ein Ei darin verquirlen.

Eine große Auflaufform einfetten und etwas von der Flüssigkeit hineingießen. 1 Blatt des Filoteigs hineinlegen, sodass der Rand übersteht. Gut mit der Flüssigkeit einpinseln. Mit einem zweiten und dritten Blatt des Filoteigs genauso verfahren. Jetzt die Hälfte der Senfpaste auf dem Teig verstreichen. Das Lachsfilet darauflegen und mit dem Rest der Senfpaste bestreichen. Den überhängenden Filoteig über den Lachs schlagen und gut mit der Flüssigkeit bestreichen. Sollte dann das Lachsfilet noch nicht ganz abgedeckt sein, noch ein weiteres Blatt Filoteig darüberlegen und mit der Flüssigkeit einpinseln.

Den Backofen auf 160°C. (Umluft) vorheizen und den Fisch 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten den Teig noch einmal mit der Flüssigkeit einpinseln.