



Hier und heute

Lachs Wellington mit Blattspinat und Safransauce

Fabian Timmer macht zartes Lachsfilet, umhüllt von knusprigem Blätterteig und verfeinert mit einer würzigen Safransauce. Perfekt für die Festtage!

Rezept

Lachs Wellington mit Blattspinat und Safransauce

von Fabian Timmer, für vier Personen

Zutaten für den Lachs Wellington

- 600 g Lachsfilet (hautlos)
- 1 Rolle Blätterteig (frisch oder tiefgekühlt)
- 200 g frischer Blattspinat
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 1 EL Butter oder Olivenöl
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Zitronensaft

Zutaten für die Safransauce

- 200 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Fischfond
- 1 Schalotte (fein gehackt)
- 1 Prise Safranfäden
- 150 g Butter
- 1 EL Speisestärke (mit etwas kaltem Wasser angerührt)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Spinat vorbereiten

Den frischen Blattspinat gründlich waschen und trocken schütteln.

Die Butter oder das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten.

Den Spinat hinzufügen und kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Spinat abkühlen lassen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.

Lachs vorbereiten

Das Lachsfilet leicht salzen und pfeffern.

Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Der Teig sollte groß genug sein, um das Lachsfilet komplett einzuwickeln.

Wellington zusammenstellen

Das Lachsfilet auf den ausgerollten Blätterteig legen.

Den abgekühlten Blattspinat gleichmäßig auf dem Lachs verteilen.

Den Blätterteig vorsichtig um den Lachs schlagen. Die Ränder gut verschließen, sodass der Teig den Lachs komplett umhüllt.

Den Teig mit verquirltem Ei bestreichen, damit er schön goldbraun wird.



Hier und heute

Backen

Den Lachs Wellington auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) für circa 25-30 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.

Beachten Sie, dass die Garzeit des Lachses je nach Ofen stark variieren kann. Ein Kernthermometer hilft, den perfekten Garpunkt (54-56 °C für zartrosa Lachs) zu treffen.

Safransauce zubereiten

Die Schalotte in 1 EL Butter glasig dünsten.

Den Weißwein und den Fischfond hinzufügen und auf etwa die Hälfte einkochen lassen.

Die Sahne und die Safranfäden hinzufügen und einige Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die angerührte Speisestärke in die Sauce geben, um sie zu binden, und unter ständigem Rühren eindicken lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach und nach die restliche Butter mit Hilfe eines Stabmixer einrühren.

Die Sauce bis zur Verwendung warm halten, aber nicht mehr kochen lassen.

Servieren

Den Lachs Wellington aus dem Ofen nehmen, einige Minuten ruhen lassen und dann in Scheiben schneiden.

Mit der Safransauce servieren und nach Belieben mit etwas frischem Spinat oder Zitronenscheiben garnieren.