

## Lachsforellenfilet im Blätterteig gebacken

### Zutaten:

400 g Champion, 1 Zwiebel, Öl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Petersilie gehackt, 600 g Lachsforellenfilet, Salz, Zitronensaft, 1 Blätterteig, 1 Ei zum Bestreichen;

### Zutaten für Zitronen-Dill Soße:

1 kleine Zwiebel, 1 mehliges Erdapfel, 1 EL Butter, ¼ l Gemüsesuppe, 1/8 l Obers, Salz, Pfeffer, 1 EL Dille gehackt, 1 Messersp. Zitronenschale, ½ EL Zitronensaft;

### Zubereitung:

Champions klein schneiden und zusammen mit Zwiebel und Petersilie in Öl anrösten. Mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft würzen und abkühlen lassen. Das Fischfilet (evtl. Haut entfernen) mit Zitronensaft und Salz würzen. Blätterteig ausrollen, die Hälfte der Championmasse auf die Mitte der Teigplatte verteilen. Das Fischfilet darauf legen und mit der restl. Championmasse bedecken. Den Teig von beiden Seiten über dem Fischfilet zusammenklappen. Mit versprudeltem Ei bestreichen und auf ein vorbereitetes Backblech legen. Bei 180°C etwa 20 Minuten goldgelb backen.

### Zitronen – Dill – Soße:

Zwiebel schälen und klein schneiden. Rohes Erdapfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit der Zwiebel in zerlassener Butter etwa 2 Minuten rösten. Mit Suppe und Obers aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei geringer Hitze etwa 10 Minuten leicht kochen. Mit dem Mixstab pürieren und mit Dill, Zitronensaft und -schale abschmecken.

**Tipp:** Dazu eignen sich auch andere Fischarten. Mit gemischtem Salat servieren!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!

