

# Blätterteig-Pastete mit Lachs-Füllung

## Für 4 Portionen:

1 Pack. Blätterteig (TK)	300 g Lachsfilet	2 Eier getrennt
50 ml (4 EL) Sahne	2- 3 EL Paniermehl	3 Zweige Estragon
Zitronen-Saft, -Abrieb	1 Prise Muskatnuss	Salz, weißer Pfeffer

Lachsfilet von Haut und Gräten befreien, in 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Paniermehl, Sahne und gehackten Estragon dazugeben und alles vermischen.

Eiweiß mit einigen Spritzern Zitronensaft, sowie etwas Abrieb würzen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Das Eiweiß schaumig schlagen und mit dem Lachs vermischen.

4 Quadrate vom Blätterteig auslegen, die Lachsmasse darauf verteilen, die Ränder mit verquirltem Eigelb bepinseln und zu einem Paket einpacken.

Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln.

Im Backofen bei 180° Ober-, Unterhitze für 15-20 min. backen.

Björn Freitag am 24. April 2022