

# Gerhardts Rezept des Monats

## Lachs im Filoteig

### Zubereitung

1. Die Mangoldblätter blanchieren und abschrecken.
2. Das mit Salz und Pfeffer gewürzte Lachsfilet mit der Fischfarce bestreichen und in die Mangoldblätter einwickeln.
3. Diese Roulade dann in die gebutterten Teigblätter einschlagen (siehe Packungsbeilage).
4. Den Fisch bei 200 °C etwa 12 – 15 Minuten im Ofen garen lassen.
5. Für die Sauce die Schalotten in etwas Butter anschwitzen und mit dem Fischfond und der Crème fraîche auffüllen. Anschließend die Safranfäden zugeben.
6. Bis zur gewünschten Konsistenz einkochen und aufmixen.
7. Den Lachs am besten mit dem Elektromesser aufschneiden, an die Sauce setzen und mit Dillzweigen garnieren.

### Fischfarce

1. Fisch in Würfel schneiden.
2. Anfrieren.
3. Mit Sahne, Salz und Pfeffer in der Moulinette rasch zu einer glatten Farce verarbeiten. Darauf achten, dass die Farce nicht zu warm wird.

### Zutaten für 4 Personen

#### Für den Lachs:

4 Lachsfilets à 150 g  
200 g Fischfarce\* mit gehacktem Dill  
3 Mangoldblätter, groß  
4 Blätter Filoteig  
Salz, Pfeffer  
Butter, flüssig

#### Für die Sauce:

100 ml Fischfond  
4 cl Weißwein  
100 g Crème fraîche  
1 EL Schalotten, fein gehackt  
Salz, Pfeffer  
0,1 g Safranfäden

#### Für die Garnitur:

Dillzweige

#### \*Grundrezept Fischfarce

100 g Fisch  
100 g Sahne, gekühlt  
Salz, Pfeffer

## Gerhardts Weinempfehlung

In der Teighülle entwickelt der Lachs seinen vollen Geschmack. Der Dill und Mangold ergänzen ihn mit feinwürzigen Aromen. Deshalb fordert dieses Gericht einen würzigen Kerner halbtrocken oder für alle Burgunderliebhaber einen Weißburgunder bzw. Grauburgunder.

