

Typ: Fisch

Quelle: Landlust 2021, März/April, S. 60

Bemerkungen: Statt Frühlingszwiebel: einfache Zwiebel oder rote Zwiebel. Die Spinatmasse kräftig würzen!

Zutaten: MÜRBETEIG
250 g Mehl
125 g kalte Butter
1 Ei TL Salz

FÜLLUNG
400 g Spinat
600 g Lachsfilet
3-4 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
1-2 EL Crème fraîche

DIP
250 g Schmand
1 EL süßer Senf
3 Stiele glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

AUßERDEM
Mehl zum Ausrollen
1 Eigelb und 1 EL Milch zum Bestreichen

Rezept: TEIG
Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Butter in kleinen Stücken, Ei, Salz und 3 Esslöffel kaltes Wasser zufügen. Rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

FÜLLUNG
Für die Füllung den Spinat waschen, putzen und gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Den Spinat zufügen und einige Minuten zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzig abschmecken. Auf einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen WG: m.E überflüssig). Crème fraiche unterrühren. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck ausrollen und waagrecht halbieren. Eine Teighälfte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Mit der Hälfte des Spinats bestreichen, dabei einen 1 cm breiten Rand lassen.

Das Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Spinat legen. Mit dem restlichen Spinat bedecken.

Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Teigländer damit bestreichen. Die zweite Teighälfte auflegen, die Ränder gut andrücken und mit einer Gabel verschließen. Den Teigdeckel mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Damit die Pastete schön knusprig wird, drei Löcher in den Teigdeckel stechen oder schneiden, damit der Dampf entweichen kann. Die Pastete im vorgeheizten Backofen 30 bis 35 Minuten goldbraun backen.

DIP

Für den Dip inzwischen den Schmand mit dem Senf verrühren. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides unter den Dip rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pastete in Scheiben schneiden und mit dem Dip und dem Frühlingssalat servieren. Schmeckt auch kalt. Tipp: Anstelle des Mürbeteigs kann man auch eine Rolle fertigen Blätterteig verwenden.