

Lachswürfeli auf Lauch sur son lit de crème aromatisée

Lachswürfeli auf Lauch sur son lit de crème aromatisée

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std

Menu: [19.05.2010](#)

Creation: [Christoph Pachlatko](#)

Eine leichte Amuse-bouche zum Einstieg in ein feines Essen: Man serviert diesen Appetit-Anreger in einem kleinen Schälchen und dekoriert ihn mit einem Blätterteig-Stängeli und einem Dill-Zweiglein.

150 gr Lachsrückenfilet, gewürfelt
120 gr Lauch
80 gr Crème fraîche
4 EL Schlagrahm
Kürbsikernöl
Kalbsfondskonzentrat oder Consommé
Balsamico-Essig

Blätterteig
Dill-Zweiglein

Lauch leicht dünsten. Lachs in Würfeli schneiden.

Crème fraîche und Schlagrahm mischen und mit Kürbiskernöl, Kalbsfondskonzentrat (oder Consommé) und Balsamico aromatisieren.

Dekoration:

Blätterteig in Streifen schneiden, ca 7 cm lang. Mit verdünnten Eigelb dünn bestreichen. Ein wenig Salz darüber streuen.

Im Ofen goldgelb backen (ca 15 bis 20 Min)

Anrichten:

Die aromatisierte Crème in ein Schälchen geben, den Lauch darauf, zuoberst die Lachswürfeli. Mit einem Blätterteigstängeli und Dill dekorieren.