

Kochen mit Klaus

Lachs im Wirsing-Päckchen

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 250 g TK-Lachsfilets, Salz, Pfeffer, 4-5 große Wirsingblätter, Butter,
- 1 Zwiebel, Zitronensaft, 3 EL Sahne-Meerrettich, 250 ml Cremefine,
- trock. Weißwein, 1 Pck. Fix f. Lachs-Sahne-Gratin, 3 EL helle Sauce,
- Dill, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Lachs auftauen lassen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen u. pfeffern. Wirsingblätter waschen, den Strunk keilförmig heraus schneiden, trocken tupfen. Im kochenden Salzwasser 4 Min. blanchieren u. abtropfen lassen. Zwiebel schälen, fein würfeln.



2. Meerrettich auf die Wirsingblätter streichen. Lachs halbieren u. je 1 Stück auf ein Wirsingblatt legen (evtl. Löcher mit Teilen des 5. Blattes bedecken). Wirsingblätter seitlich einschlagen, von der Strunkseite her zu Päckchen aufrollen u. in eine Auflaufform legen.



3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. 200 ml Cremefine u. kaltes Wasser einrühren u. kurz erhitzen. Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. einige Min. kochen. Mit Weißwein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft würzen. Kräuter einrühren u. Sauce über die Wirsingpäckchen gießen. Im Backofen bei 200°C ca. 25-30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln servieren!

