Lachswürfeli auf Lauch sur son lit de crème aromatisée

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std

Menu: <u>19.05.2010</u>

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 fraiche 4 EL Schlagrahm Kürbsikernöl Kalbsfondskonzentrat oder Consommé Balsamico-Essig

Blätterteig Dill-Zweiglein

Lauch leicht dünsten. Lachs in Würfeli schneiden.

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

## Dekoration:

Blätterteig in Streifen schneiden, ca 7 cm lang. Mit verdünnten Eingelb 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.