Lachsfilet im Blätterteig mit Riesling-Nudeln

Zutaten:

Für den Lachs:
6 Lachsstücke a 150g
ca. 200 g TK-Blattspinat aufgetaut
200g frische Champignons
100 g Creme fraiche
Salz
Pfeffer
2 große Platten frischer Blätterteig (z.B. vom ALDI)
1 Eigelb
etwas Sahne
Für die Rieslingnudeln:
250 g frische, feine Bandnudeln
100 ml Riesling (am besten einen guten Elsässer
100 g Lauchringe
50 g Selleriestreifen
50 g Karottenstreifen
Salz
Pfeffer
etwas Butter

Zubereitung:

Vom Lachs:
Den Blätterteig mit etwas Mehl bestäuben und auf einer bemehlten Unterlage noch etwas ausrollen. Jede Platte in 3 Stücke teilen. Von jedem Stück wiederum auf der kurzen Seite 2 Streifen mit jeweils 1cm Breite abschneiden. Den Rand des Blätterteigs mit einem Eigelb/Sahne-Gemisch einstreichen. Den aufgetauten Spinat ausdrücken, in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mischen. Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Den Spinat auf die 6 Teigstücke verteilen. Die Lachsstücke salzen und pfeffern und darauf legen. Auf den Lachs die Champignons verteilen. Auf die Champignons die Creme fraiche geben. Die Teigstücke gut verschließen, mit dem Eigelb einstreichen und die 2 Streifen diagonal überkreuz auflegen. Die Streifen ebenfalls bepinseln und bei 160° Celsius im vorgeheizten Ofen ca. 25 - 30 Minuten backen.
Der Riesling-Nudeln:
Die Butter in einen heißen Topf geben, den in feine Ringe geschnittenen Lauch und die feinen Karotten- und Selleriestreifen darin kurz anschwitzen. Mit dem Riesling ablöschen und die Nudeln unterrühren. Je nach Garzeit der Nudeln im zugedeckten Topf köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Anrichten:
Den Lachs auf die Teller verteilen und die Rieslingnudeln auf die andere Tellerhälfte verteilen.

Tipp: Die Lachsstücke im Blätterteig kann man auch gut vorbereiten und tiefkühlen.