

HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Wildlachsfilet mit Blätterteighaube

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Wildlachs
- 1 Rolle Blätterteig (fertig)
- 200 g Mango frisch oder aus der Dose
- 1 TL flüssiger Honig
- frischer Rosmarin
- Salatvariationen nach Wahl
- Salz, Pfeffer

*Tipp: Wer mag,
kann noch
einen Spritzer
Zitronensaft
über den Lachs geben.*



Zubereitung:

- 1** Die Mango mit Honig und kleingehacktem Rosmarin zu einer dickflüssigen Masse pürieren und in eine Dosierflasche füllen.
- 2** Blätterteig ausrollen und mit einem Ausstecher ca. 40 mm runde Platten (8 Stück) ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad goldbraun aufbacken, bis kleine Hauben entstanden sind.
- 3** Wildlachs ebenfalls mit dem Ausstecher 40 mm ausstechen und von beiden Seiten goldbraun anbraten, sodass der Kern saftig bleibt. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Den Lachs auf einem Teller anrichten, die Blätterteighauben drauf platzieren, den Salat mit Dressing nach Wahl anrichten und die Mango-Honig-Rosmarin-Sauce mit der Dosierflasche verteilen.