

Lachs – Wasabi – Sterne:

Rezept für 4 Personen

Zutaten:*Sterne:*

- 1 ausgewallter Blätter Teig ca.25x 42 cm
- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser
- 1 Karambole in ca.1 cm schneiden

Lachs-Belag:

- 1.5dl Crème fraîche
- ½ EL Wasabipaste
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 80g Lachs in feinen Streifen
- 1 EL Dill fein geschnitten
- 1 Zitrone nur ½ abgeriebene Schale
- 1TL Zitronensaft

Zubereitung:*Sterne:*

Aus dem Blätterteig Sterne von je ca.12cm Ø ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus dem Teigresten kleinere Sterne von je ca.3,5 cm Ø für die Garnitur ausstechen, auf das Blech legen ca. 30 Min. kühl stellen Eigelb und Wasser gut verrühren, Sterne damit bestreichen. Je eine Karambole Scheibe auf die grossen Sterne legen.

Backen:

ca. 8Min. in der Mitte des auf 200Grad vorgeheizten Ofens. Kleine Sterne herausnehmen, grosse Sterne ca.4Min.fertig backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Lachs-Belag:

Crème fraîche und Wasabi gut verrühren, würzen. Masse auf die grossen Sterne verteilen, Lachs und Dill mischen, Zitronenschale und Saft daruntermischen. Je ca.1 EL Lachs auf der Wasabimasse verteilen, mit den kleinen Teigsternen garnieren.