SALMON WELLINGTON

ZUTATEN **für 1 Wellington, ergibt ca. 8 Portionen**

Füllung

1000	**Gramm**	**Lachsrückenfilet ohne Haut**
300	Gramm	Karotten gewürfelt
2	Stangen	Lauch gewüfelt
40	Gramm	frischer Dill gewaschen
		Salz & Pfeffer, Kochbutter, Gemüsebouillon, Zitronensaft

Wellington

1	**Stk**	**27875 Butter-Blätterteigplatte 2.8 mm (57 × 37 cm)**
3	Stk	Eigelb verquirlt

ZUBEREITUNG

Füllung:
Karotten- und Lauchwürfel in der Sauteuse anschwitzen, würzen und in etwas Bouillon andämpfen, bis das Gemüse bissfest ist. Abkühlen lassen.

Lachsrückenfilet auf Gräte prüfen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Wellington:
Blätterteigplatte ausbreiten.

Gemüse auf der einen Teighälfte regelmässig verteilen, Lachsrückenfilet auflegen und den Dill auf dem Lachs drapieren.

Das Wellington mit der zweiten Teighälfte schliessen.

Den Teig reichhaltig mit Eigelb bestreichen und ein Muster nach Wahl einzeichnen.

Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen während ca. 25 Min. ausbacken.