

## Blätterteigrolle mit Wirsing-Lachs-Füllung



Zutaten:	Zubereitung:
2 Packungen Blätterteig aus dem Kühlregal.	
Ca. 1 kg Wirsing  1 Zwiebel 1 EL Öl  Salz, Pfeffer, Muskatnuss 200 ml Gemüsebrühe	Putzen, waschen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Schälen, fein würfeln. In einem flachen großen Topf erhitzen, das Gemüse andünsten. Würzen. Angießen, ca. 8 Minuten weiterdünsten lassen.
800 g Lachsfilet Saft 1 Zitrone Salz, Pfeffer	Waschen, trocken tupfen. Fisch damit beträufeln. Würzen.
<p>Vom Blätterteig 2 Streifen für die Verzierung abschneiden und zur Seite legen. Die Längsseite dünn mit Wasser einstreichen. Beide Platten an dieser Seite aufeinanderlegen, festdrücken.            Die Hälfte des Wirsings auf der Platte verteilen, den Fisch darauf verteilen und mit dem restlichen Wirsing belegen.</p>	
1 Eiweiß      1 Eigelb	Die Teigländer einstreichen, den Teig über den Wirsing Klappen, festdrücken. Aus den Teigstreifen Figuren ausstechen oder als Gitter auf die Rolle legen. Den Teig damit einstreichen, damit dieser nach dem Backen schön glänzt.
<b>Im Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen.</b>	
<b>Tip:</b> Servieren Sie dazu halbsteif geschlagene Sahne, mit Meerrettich, Zitronensaft und wenig Salz abgeschmeckt oder eine heiße Meerrettichsoße.	

