



Lachs im Blätterteig

Zutaten:

300 gr. Lachs
1 Rolle Blätterteig
2 EL Ricotta
Avocado, Gurke
Lauchzwiebel, Zwiebel
Kirschtomaten
Jalapeno, Zitrone
rote Paprika, Knoblauchzehe
Ei, Sesamöl
Sesam, Paprikapulver
Salz & Pfeffer, Kräuter
Teriyakisoße



Backofen: 200°C- 8 Minuten

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen, mit einem Glas doppelt so viele Kreise ausstechen (Zwölf Teigkreise für sechs Brötchen). Die Teiglinge auf einem Backblech auslegen. Ein Ei trennen. Das Eigelb salzen und in einer Schale mit Öl vermengen. Die Teiglinge mit dem Eigelb bestreichen.

Jeden Teigkreis mit einem weiteren abdecken und erneut mit der Eigelbmasse bestreichen. Anschließend abwechselnd mit Sesam und Mohn bestreuen. Die „Semmerle“ bei 200°C für circa acht Minuten in den Ofen geben. Eine halbe Avocado und ein Stück Gurke in Würfel schneiden. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Ein Stück rote Paprika klein würfeln. Alles in eine Schüssel geben. Mit dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschter Schärfe noch eine klein gehackte Jalapeno unterrühren.

Den Lachs in Würfel schneiden mit Paprikapulver, Sesamöl, Teriyakisoße würzen und alles miteinander vermengen. Brötchen aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Die Lachsmasse auf den Brötchenhälften verteilen und den Deckel drauflegen. Fertig. Anrichten, Servieren, Genießen!

Viel Spaß beim Nachkochen!



**FRANKEN
FERNSEHEN**