

Wildlachs im Filoteig auf gebratenem grünem Spargel mit Morchelsauce

Zutaten für 4 Personen

	Filoteig (aus türkischem oder griechischem Feinkostladen)
	Getrocknete Tomaten
280 g	Alaska-Lachsfilet
280 g	grüner Spargel

Fond

	Lachsgräten
1	kleine Zwiebel
2-3	Lorberblätter
100 g	Sellerie
2-3	Pfeffer- und Pimentkörner
100 g	Karotten
0,1 l	trockener Weißwein
20 g	getrocknete Morcheln
100 g	frische Morcheln
1 cl	Noilly Prat (frz. Wermut)
1 cl	Pernod (frz. Anisschnaps)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
0,2 l	Sahne
	Olivenöl



Zubereitung

. Fond

Die Lachsgräten unter fließendem Wasser abspülen und zerkleinern. Das gewürfelte Gemüse in Olivenöl farblos anschwitzen und die Karkassen (Gräten) zufügen, mit Weißwein ablöschen und mit 0,75 l Wasser auffüllen. Die Gewürze in den Topf geben, ca. 20 Min. köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Den Fond auf die Hälfte reduzieren und mit der Sahne, den getrockneten Morcheln, Noilly Prat und Pernod nochmals einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die leicht angebratenen, frischen Morcheln zufügen.

. Spargel

Den grünen Spargel am unteren Ende (ca. 3 bis 4 cm hoch) schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend in Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Nach 4 bis 5 Min. etwas Butter zufügen und den Spargel darin schwenken.

. Fisch

Die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit getrockneter Tomate belegen. Den Filoteig ausbreiten und mit flüssiger Butter bestreichen und ein zweites Teigblatt darauf legen. Anschließend drei Filets mit mindestens 4 cm Abstand nebeneinander auf den Teig legen und mit Tomaten bedecken. Den Teig in Bahnen schneiden und die Filets jeweils einschlagen. Überstehende Teigenden andrücken, so dass kleine Fischpakete entstehen. Diese in einer Pfanne in Olivenöl goldbraun braten und anschließend ca. 6 Min. im Ofen bei 180° garen.