



Garanleitung

Unsere Ofengerichte aus der Holzschale:

Gilt für:

Lachsfilet im Blätterteig



Schritt für Schritt zum höchsten Genuss!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit: ca. 120 Minuten

Schritt 1

Das rohe Gericht ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen

Schritt 2

Den Backofen auf 220° vorheizen

Schritt 3

Blätterteig mit Eigelb bestreichen

Schritt 4

Den Lachs im Ofen bei 220°C ausbacken bis der Blätterteig goldgelb ist
– ca. 15 – 20 Minuten, je nach Ofen

Schritt 5

Dann Temperatur auf 145°C zurückstellen und in weiteren
30 – 40 Minuten fertig backen.

Schritt 6

Am Papier herausheben und in eine Schale oder auf eine Anrichtplatte
schieben und aufschneiden

Wir wünschen Guten Appetit!