



# Das **kasKistl** Rezept

## Lachsfilet mit Käsepalatschinke auf Safran-Zitronenschaum

---

### Saison

Frühling, Sommer, Herbst, Winter

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

- 4 Stück Lachsfilet (ca. 600 g)
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
  
- 1 Stück Zitronengras, längs halbiert
- einige Safranfäden
- 30 g Butter
- 1 EL glattes Mehl
- 1 EL gehackte Zwiebel
- Salz
- Zitronensaft
- 1/4 l Gemüsesuppe
- 1/16 l geschlagenes Obers
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 EL gehackter Kerbel
  
- 4 St fertig gebackene Palatschinken
- 150 g klein gewürfelte [Bergkäse](#)
- 150 g kurz überkochter Blattspinat
- 2 EL gehackte Zwiebel
- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

3352 Kürnberg 103

Telefon 07252/ 30 492

Mobil 0650/ 215 65 15

Fax 07252/ 30 492-4

office@kaskistl.at



# Das kasKistl Rezept

## Zubereitung Lachsfilet mit Käsepalatschinke

Lachsfilet beidseitig mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl rasch anbraten und im Backrohr bei zirka 80 - 100°C warm stellen.

Für den Safran-Zitronenschaum die fein gehackte Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Mehl stauben und mit Gemüsesuppe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Zitronengras und Safranfäden begeben und einige Minuten leicht köcheln lassen. Vor dem Anrichten Zitronengras entfernen und mit dem Stabmixer aufschäumen. Mit Zitronensaft, gehacktem Kerbel und geschlagenem Obers verfeinern.

Tipp: Statt Zitronengras können auch zwei bis drei abgeschälte Streifen einer unbehandelten Zitrone verwendet werden. Obers lässt sich durch fettärmeres Joghurt ersetzen.

Für die Palatschinkenfülle Zwiebel in Butter anschwitzen, Blattspinat begeben und mit den Gewürzen etwas durchrösten. Anschließend den Bergkäse dazugeben und in die heißen Palatschinken füllen. Mit dem Lachsfilet am Teller anrichten und mit Safran-Zitronenschaum übergießen

Tipp: Statt Bergkäse können auch fettärmere Käsesorten, wie etwa Bierkäse verwendet werden.

*Mahlzeit!*

