

Lachs im Lattichmantel

400 g	Lachs ohne Haut
1 dl	Rahm
1 - 1.5 TL	Salz
...	schwarzer Pfeffer
1 EL	Dill, gehackt
1 EL	Zitronensaft
1	grosse Zwiebel
etwas	Butter
1/2 TL	Salz
1.2 dl	Weisswein
1	grosser Lattich
2 dl	Bouillon (Gemüse oder Huhn)

Vom Lattich 12-16 grosse Blätter möglichst nahe am Strunk abschneiden und waschen. Die Blätter knapp 60 Sekunden im kochenden Wasser blanchieren. Danach gut abtropfen lassen. (Am besten auf ein Küchentuch auslegen)

Den Lachs im Cutter portionenweise kurz pürieren. Danach mit dem Rahm vermischen, in eine Schüssel geben und kühlstellen

Die Zwiebel feinhacken und in der Butter langsam dünsten. Am Schluss mit dem Salz würzen und den Weisswein zugeben. Köcheln lassen, bis der Wein beinahe eingekocht ist. Danach abkühlen lassen.

Den pürierten Lachs mit Salz, Pfeffer, Dill und Zitronensaft würzen und mit den abgekühlten Zwiebeln vermischen.

Eine mittelgrosse Gratinform mit Öl einreiben.

Die Lattichblätter folgendermassen auslegen: Je ein Blatt links und rechts, je 4-5 Blätter hinten und vorne. Zusätzlich 1-2 Blätter als "Verstärkung" des Bodens.

Den Ofen auf 180° vorheizen. Die Bouillon erwärmen.

Die Lachsmasse auf den Lattichblättern verteilen und gut festdrücken. Danach die Lattichblätter einschlagen und eine pastetenähnliche Form erzeugen. Am besten schlägt man zuerst die Blätter links und rechts ein, dann werden die hinteren und vorderen Blätter abwechslungs-weise eingeschlagen. Am Schluss die "Pastete" gut zusammendrücken und mit zwei Bratschaufeln in die Gratinform legen.

Die Bouillon dazugiessen und die Pastete im Ofen etwa 20' lang garen. Zwischendurch mit der Bouillon übergiessen.

Die Pastete erkalten lassen und dann sorgfältig in etwa 1 bis 1.5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf eine Platte auslegen und sofort zu Tische bringen. Wir will, kann die Platte mit dünnen Zitronen-scheiben garnieren.