

# Lachs-Wasabi-Sterne

## Zutaten

Für 4 Personen

### Sterne

- 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)
- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser
- 1 Karambole, in ca. 1 cm dicken Scheiben

### Lachs-Belag

- 1,8 dl Crème fraîche
- ½ EL Wasabi
- ¼ TL Salz, wenig Pfeffer
- 80 g geräucherter Bio-Lachs in feinen Streifen
- 1 EL Dill, fein geschnitten
- 1 Bio-Zitrone, nur ½ abgeriebene Schale, 1 TL Saft



## Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Kühl stellen: ca. 30 Min.  
Backen: ca. 12 Min.

## Energiewert/Person

ca. 2198 kJ / 526 kcal

### Mein Einkauf

- 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)
- 1 Karambole
- 1,8 dl Crème fraîche
- ½ EL Wasabi
- 80 g geräucherter Bio-Lachs
- 1 EL Dill
- 1 Bio-Zitrone

### Im Vorrat

- Ei
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

**Sterne:** Aus dem Blätterteig 4 Sterne von je ca. 12 cm Ø ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus dem Teigrest kleinere Sterne von je ca. 3 ½ cm Ø für die Garnitur ausstechen, auf das Blech legen, ca. 30 Min. kühl stellen. Eigelb und Wasser gut verrühren, Sterne damit bestreichen. Je eine Karambolescheibe auf die grossen Teigsterne legen.

**Backen:** Ca. 8 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Kleine Sterne herausnehmen, grosse Sterne ca. 4 Min. fertig backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Lachs-Belag:** Crème fraîche und Wasabi gut verrühren, würzen. Masse auf die grossen Sterne verteilen. Lachs und Dill mischen, Zitronenschale und -saft daruntermischen. Je ca. 1 EL Lachs auf der Wasabimasse verteilen, mit den kleinen Teigsternen garnieren.

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)

Coop-Magazin Nr. 4/16.12.2008