

Rauchlachskrapfen

Ergibt 16-20 Stück

Zutaten:

1 kleine Zwiebel
1 Esslöffel Butter
1/2 Esslöffel Mehl
1 ½ dl Rahm
(1) Salz,
Pfeffer,
Muskatnuss
2 Eier
250 g Rauchlachs (auch so genannter Brötlilachs)
½ Bund Dill
1 Paket rechteckig ausgewallter Blätterteig (2 Rollen)
1 Eiweiss
1 Eigelb
1 Esslöffel Rahm
(2) Sesamsamen nach Belieben

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne in der warmen Butter hellgelb dünsten. Das Mehl darüber stäuben, gut mischen, dann langsam unter Rühren den Rahm (1) dazugießen und alles zu einer dicken Sauce kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In eine Schüssel umgiessen und erkalten lassen.
2. Inzwischen die Eier mit Wasser bedeckt aufkochen und ab Siedepunkt 8 Minuten hart kochen. Sofort kalt abschrecken, schälen, hacken und zur Rahmsauce geben.
3. Den Rauchlachs in kleine Vierecke schneiden. Den Dill hacken. Beides zur Sauce geben und alles gut mischen. Wenn nötig nachwürzen.
4. Aus dem Blätterteig Rondellen von etwa 8 cm Durchmesser ausschneiden. Auf die eine Hälfte der Rondellen etwas Füllung geben und die Teigränder mit Eiweiss bestreichen. Die andere Hälfte über die Füllung schlagen und die Ränder gut andrücken. Die Krapfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Eigelb, Rahm (2) und wenig Salz verrühren und die Krapfen damit bestreichen. Nach Belieben mit Sesam bestreuen. Vor dem Backen wenn möglich 15 Minuten kühl stellen.
5. Die Rauchlachskrapfen im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 10-12 Minuten hellbraun und knusprig backen.

Für den Kleinhaushalt:

2 Personen: Zutaten halbieren

1 Person: Zutaten vierteln.