

Blätterteigschnitten mit Avocado und Lachs

Zutaten:

1	frischer Butter-Blätterteig
1	Eigelb
1	Knoblauchzehe
1	Avocado
2 TL	Zitronensaft
1 EL	Öl
2 EL	Vollmilch-Joghurt
2 TL	Wasabi (aus dem Glas)
1 kleiner Bund	Rauke
125g	geräucherter Lachs
5-6 EL	Sojasoße
	Salz, Pfeffer und Zucker



Zubereitung:

1. Blätterteig 5-10 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Dann den Teig auf dem Backpapier entrollen, der Länge nach dritteln und in jeweils neun Streifen schneiden.
2. 13 Streifen dünn mit etwas Wasser bestreichen und mit je einem Streifen belegen (1 Streifen bleibt übrig, evtl. mitverarbeiten).
3. Eigelb und 2 EL Wasser verquirlen. Teigstreifen damit bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 8-10 Minuten backen. Blätterteigstreifen aus dem Backofen herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Knoblauch hacken. Avocado halbieren, Stein herauslösen. Avocado schälen. Mit Knoblauch, Zitronensaft und Öl pürieren. Joghurt und Wasabi unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Rauke waschen, abtropfen lassen. Lachs in Streifen schneiden. Blätterteigschnitten mit Avocadocreme bestreichen, mit Rauke und Lachs belegen. Schnitten anrichten und vor dem Servieren mit Sojasoße beträufeln.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

