



Vorspeise für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Grillieren: ca. 15 Min.

Zutaten:

200 g Lachs
1 ausgewählter Blätterteig, rechteckig
1 Eigelb

Zubereitung:

1. Teig längs halbieren.
2. Lachs auf den beiden Teigseiten gleichmässig verteilen. Einen ca. 2mm breiten Streifen des Teigs frei lassen und diesen mit Eigelb bestreichen.
3. Dann den Teig von der Längsseite her langsam einrollen und mit der mit Eigelb bestrichenen Seite verschliessen. Teigrollen in ca. 1.5 cm breite Schnecken schneiden.
4. Lachsschnecken auf dem vorgeheizten Pizzastein backen während 10 bis 15 Minuten bei 200 °C.
5. Leicht auskühlen lassen.



Entrée pour 4 personnes

Mise en place et préparation: env. 15 min.

Cuisson: env. 15 min.

Ingrédients:

200 g de saumon fumé
1 pâte feuilletée rectangulaire
1 jaune d'œuf

Préparation:

1. Couper la pâte en deux dans le sens de la longueur.
2. Répartir le saumon sur chaque morceau de pâte. Garder un bord d'env. 2 mm de libre et le badigeonner de jaune d'œuf.
3. Enrouler délicatement la pâte dans la longueur et fermer en pressant légèrement sur le bord badigeonné de jaune d'œuf. Découper des rondelles d'env. 1.5 cm d'épaisseur.
4. Cuire les escargots ainsi obtenus pendant 10 à 15 minutes sur la pierre à pizza préchauffée à 200°.
5. Laisser un peu refroidir avant de servir.