

Rehlachse im Pilzmantel gebacken

4 Rehlachse von jeweils ca. einem halben Pfund (oder bei kleinem Hunger 2 und die dann teilen)
1 Pfd. braune Champignons
100 g getrocknete Steinpilze
2 Knoblauchzehen
2 kleine Pepperoni, eventuell entkernt
1 Bd. Thymian
Saft von 1 – 2 Apfelsinen
0,03 l Noilly Prat
Hefeteig (siehe Rezept „Brot“ im Kochbuch für Dagmar I)
2 Eigelb
mit etwas Milch verquirlt
250 ml Magerjoghurt
2 EL Crème fraîche
1 Bd. Schnittlauch
Salzpeffer

Wenn keine Pankreasdiät einzuhalten ist, dann wird der Saft durch Olivenöl und Butter ersetzt und statt Joghurt ist eine frisch geschlagene Mayonnaise die Saucenbasis.

Steinpilze in heißem Wasser einweichen, Champignons, Knobi, Pepperoni vorbereiten und fein hacken. Lachse in der Hälfte des Saftes anbraten, so dass sie rundum versiegelt sind, mit Salzpeffer würzen und beiseite stellen. Gehackte Pilze im restlichen Saft anbraten, etwas später die abgegossenen und ebenfalls fein gehackten Steinpilze, den Wermut und Thymian zufügen und alles solange weiterschmoren, bis es ganz trocken ist. Hefeteig in vier Teile teilen und aus jedem einen dünnen, rechteckigen Fladen ausrollen. Die Hälfte der Pilze so in die Mitte legen, dass die Lachse darauf passen, dann die restlichen Pilze auf das Fleisch legen. Teigplatte von einer Seite aus vorsichtig über das Fleisch ziehen und weiterrollen, bis das andere Ende erreicht wird; dieses und den Streifen des gerollten, der doppelt zu liegen kommt, mit etwas Eigelb bestreichen und ca 2 cm doppelt rollen, danach abschneiden; im selben Arbeitsgang in gleicher Weise mit den Enden rechts und links verfahren, etwas hochziehen, dabei ebenfalls ankleben und mit einer Gabel vorsichtig festdrücken. Die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und ca. 35 min bei 200° backen, 10 min bei ausgeschaltetem Ofen nachziehen lassen. Joghurt, Crème fraîche und Schnittlauchröllchen verrühren, würzen.