

# **Menue (ihr habt doch immer so tolle Ideen!)**

**Beitrag von „patti“ vom 12. Februar 2013 21:05**

Danke für Eure Antworten!

Ihr habt Recht: es wird einen Salat als Vorspeise geben, und ich werde tatsächlich mal ein Brot dazu backen (super Idee, Jole!). Danach dann Fleisch und Gemüse und Kartoffeln, und als Dessert...Toblerone-Parfait klingt suuperlecker. Maren, könntest Du wohl das Rezept einstellen?

Hier das Rezept für den Kasseler Lachsbraten:

700g Lachsbraten

150g Kräuterfrischkäse

1 Packung TK-Blätterteig

1 Ei

--> den Lachsbraten großzügig von allen Seiten mit dem Frischkäse beschmieren, mit dem TK-Blätterteig "einwickeln", diesen mit verquirltem Ei bestreichen und das ganze bei 200°C 60 Min im Ofen (Ober-/Unterhitze) backen. Ich habe es gestern schon mal ausprobiert: man muss den Blätterteig nicht abdecken, er verbrennt erstaunlicherweise nicht und das Fleisch ist superzart darunter! mmh!