

# Italienische Rezepte

## Babà al Salmone Lachs Babà

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Italien, Lachs, Meer, Spargel, Vorspeise

---

### TEIG

250 g Mehl  
75 g Milch  
40 g Butter  
20 g Kristallzucker  
8 g Frische Bierhefe

2 Eidotter  
Salz  
Butter und Mehl für die  
- Backformen

### FÜLLUNG

150 g Frischer Lachs ohne Gräten  
100 g Sauerrahm

1 Eiweiß  
Pfeffer & Salz

### SAUCE

150 g Gesäuberter Spargel  
Weinessig

Olivenöl extra vergine  
Pfeffer & Salz

---

Teig: In einer Schüssel 100 g Mehl mit der in 50 g lauwarmer Milch eingeweichten Hefe zu einem Teig kneten, diesen dann abgedeckt etwa 50 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Rest des Mehls, die Milch, Eier, den aufgegangenen Teig, Zucker, in Stückchen geteilte Butter und die Prise Salz in die Schüssel der Teigrührmaschine geben und so lange kneten lassen, bis ein homogener und elastischer Teig entstanden ist. Diesen Teig weiter gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Füllung: Den Lachs zusammen mit dem Rahm, dem Eiweiß und etwas Salz und Pfeffer pürieren. Den Teig in 16 Stücke teilen und von Hand ausrollen.

Auf jedes Stück einen Teelöffel Füllung geben und Teigstückchen anschließend zu Bällchen formen. Diese Bällchen in kleine, gebutterte und mit Mehl bestäubte Baba-Formen geben, den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen; anschließend die Formen ca. 25 Minuten bei 180°C in den Ofen geben. Spargel gar kochen und zusammen mit etwas übrig gebliebener Kochflüssigkeit, 60 g Olivenöl, einem Esslöffel Weinessig und etwas Salz und Pfeffer zu einer Sauce pürieren. Die Babas aus ihren Formen entnehmen und mit der Spargelsauce servieren. Ein weiterer edler Tropfen, der Lachs und Spargel gerne Gesellschaft leistet, ist ein Gavi di Gavi, ebenfalls mit etwas Holznote.