



Vorspeise

Geräucherte Forelle im Blätterteig

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 1 Blätterteig (rechteckig)
- 4 geräucherte Forellen- oder Felchenfilets
- 1 Ei (geteilt in Eigelb und Eiweiss)

Sauce:

- Fertiger Meerrettichschaum (aus dem Glas oder aus der Tube)
- 1 - 2 dl Rahm geschlagen
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zitrone in Scheiben
- Schnittlauch fein gehackt
- Cocktailkirschen

Zubereitung:

Blätterteig, Fischfilets

Den Blätterteig in 8 Rechtecke schneiden. Die Fischfilets halbieren und auf die Teigstücke legen.

Eiweiss

Die Teigränder mit Eiweiss bestreichen und den Teig über die Fischfilets schlagen. Aufpassen, dass der Teig nicht mehr als 1/2 cm überlappt. Die Teigränder an den beiden Enden mit einer Gabel zusammendrücken.

Eigelb

Die Fischpäckli mit allenfalls vorhandenen Teigresten dekorieren (mit Eiweiss ankleben) und danach im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Sauce:

Meerrettichschaum, Pfeffer, Rahm geschlagen

Den Meerrettichschaum mit Pfeffer würzen und den geschlagenen Rahm darunterziehen.

Schnittlauch, Cocktailkirsche

Die Meerrettichsauce auf dem Teller mit gehackten Schnittlauch bestreuen und einer Cocktailkirsche garnieren, zusammen mit einer Zitronenscheibe, zu den gebackenen Fischfilets im Teig servieren.

Tip: Wenn es als Nachtessen (Hauptgang) serviert wird, dann passt ein knackiger grüner Salat dazu.
Zum Dessert: Fruchtsalat.
