

Zander im Blätterteig

Zutaten (4 Personen)

- › 500 g Zanderfilet
- › 300 g Fischfarce
- › 1 Wirsing oder Spinatblätter
- › 500 g Blätterteig
- › 3 Eigelb
- › Salz, Pfeffer
- › Zitronensaft
- › Butter
- › Mehl

Zubereitung

Ein Backblech mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Hälfte des Blätterteiges dünn ausrollen und in der Form eines Fisches (etwas größer als das Zanderfilet) ausschneiden und auf das Backblech legen.

Inzwischen den Wirsingkopf entblättern, blanchieren, im Eiswasser abschrecken und trocken tupfen.

Der ausgeschnittene Blätterteig wird mit Wirsingblättern belegt, dünn mit Lachsfarce einstreichen, das mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzte Zanderfilet auf die Farce legen und mit der Lachsfarce das Ganze gleichmäßig einhüllen.

Danach mit Wirsingblättern umhüllen. Die Ränder des Blätterteiges mit Eigelb einstreichen. Den Rest des Blätterteiges ausrollen, darüberlegen und die Ränder fest andrücken.

Aus den Resten des Blätterteiges runde Scheiben ausstechen und Schuppenartig auf den mit Eigelb bestrichenen Fisch legen. Nochmals mit Eigelb bestreichen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 220° vorheizen. Das Zanderfilet ca. 15 Minuten im heißen Backofen anbacken und dann bei 160°

ca. 20-35 Minuten fertigbacken. Kerntemperatur ca 45°.

Wenn die Oberhitze zu stark sein sollte, mit Alufolie abdecken.