

Fischfilets im Blätterteig

(Rezept für 8 Personen)

Zutaten:

- 8 kleine Rotzungenfilets oder
tranchierte Pangasiusfilets
- 100 g (oder 1 Päckli) Crevetten
- 150 g Ricotta
- 3 EL Rahm
- 1 EL trockenen Vermouth
- 1 Bund Petersilie gehackt
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Msp Cayennepfeffer
- 0,5 TL Salz
- 450 g Blätterteig (1 Paket)
- 4 TL scharfer Senf
- Basilikumblätter (gross)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Ei
- ev. Mandelsplitter



Zubereitung:

Für die Füllung Crevetten, Ricotta, Rahm, Vermouth Petersilie, Zitronensaft und Cayennepfeffer pürieren und kühl stellen.

Den Blätterteig - Profis basteln daraus einen Fisch.(schwierig!) - nicht zu dünn ausgewallt auslegen und mit dem scharfen Senf bestreichen. Darauf 16 grosse Basilikumblätter verteilen und mit der Hälfte der Fischfilets belegen. Die Füllung darauf verteilen und die restlichen Filets zu oberst legen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die Teigränder mit leicht verklopftem Eiweiss bestreichen und zu einem Sack (oder Fisch) gut schliessen. Eigelb mit etwas Wasser verdünnen und alles bestreichen. Ev. Mandelblätter als Schuppen montieren).

WICHTIG! Am Sack/Fisch ca.3 verteilte Öffnungen (Löcher) anbringen.

Auf der untersten Rille im auf 220°C vorgeheizten Ofen 20-25 Min. backen. Darauf im leicht geöffneten Ofen kurz stehen lassen.