

SINGLE REZEPT



Frischlachs & Dorsch im Teig

- 1 Person** 100 g Frischlachs Filet Royal, längs halbiert
100 g Dorsch Filet Royal, längs halbiert
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL Mascarpone
2 Eigelb
50 g Blattspinat, gekocht
1 Blätterteig, rechteckig (120 g)



SINGLE REZEPT

Serie Eins
8/18

von Andreas Altorfer

Frischlachs & Dorsch im Teig

Fischfilets würzen.

Mascarpone und 1 Eigelb mischen, gekochter Blattspinat dazugeben, würzen.

Blätterteig zurechtschneiden (25x18 cm) und Spinatfüllung darauf verteilen.

Fischfilets darauf legen.

Im Teig einpacken und mit Gabel einstechen, mit 1 Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 20 Min. backen (Backpapier).

Bei geöffnetem Ofen ca. 5 Min. stehen lassen.

Anrichten: Halbieren, damit die beiden Filets sichtbar werden.

Tipp

Dieses Gericht kann einige Stunden zuvor vorbereitet und bis zur Zubereitung kühlgestellt werden.