

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Frischlachs & Dorsch

gewürzt mit Paprika
und Curry im Blätterteig



Zutaten für 4 Personen

FISCH:

320g Frischlachs Filet Royal
1TL Curry gelb «Malabar»

320g Dorsch Filet Royal
1TL Paprika geräuchert

Salz und Pfeffer aus der Mühle

FÜLLUNG:

500g Blattspinat, frisch
1EL Butter
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Prise Muskatnuss
Salz und Pfeffer aus der Mühle

4EL Mascarpone
4 Eigelb
1 Orange, Abrieb

TEIG:

480g Blätterteig,
rechteckig, ausgewallt
1 Eigelb

Backpapier

Frischlachs & Dorsch

gewürzt mit Paprika
und Curry im Blätterteig

Vorbereiten

FISCH:

Frischlachs- und Dorschfilets längs halbieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Frischlachs mit gelbem Curry «Malabar» bestreuen.

Dorsch mit geräuchertem Paprika bestreuen.

FÜLLUNG:

Blattspinat waschen und gut abtropfen. Gehackte Zwiebel, gehackter Knoblauch und den Blattspinat in Butter dünsten. Mit Muskatnuss und Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Abkühlen lassen und gut ausdrücken.

Mascarpone und Eigelb mischen. Abrieb der Orangenschale dazu. Blattspinat dazugeben und alles gut zur Füllung vermengen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle.

TEIG:

Blätterteig in vier rechteckige Stücke schneiden. Die Teigländer mit Eigelb bestreichen. Die Füllung in der Mitte der 4 Teigflächen verteilen. Jeweils ein Stück Frischlachs und ein Stück Dorsch aufeinander auf die Füllung legen und im Teig einpacken. Die Teigländer gut andrücken. Mit einer Gabel den Teig behutsam einstechen. Mit Eigelb bestreichen. Bis zur Zubereitung zugedeckt kühlstellen.

Zubereiten

FISCH:

Filets im Teig auf Backpapier legen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220°C ca. 20 Min. backen. Danach bei geöffnetem Ofen ca. 5 Min. ruhen lassen.

Anrichten

Filets im Teig vorsichtig mit einem leicht schrägen Schnitt halbieren, damit der Teig sauber angeschnitten ist und der Inhalt sichtbar wird. Servieren.

Tipp

Dazu eine Safransauce oder eine Sauce Rouille servieren.

Für dieses Gericht eignen sich auch Lachsforelle und Zander.