



Forellenfilet in Blätterteig

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 Scheiben. Blätterteig (rechteckig)
- 1 St. Möhre
- 1 Stg. Lauch
- 1 EL Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Spr Zitronensaft
- 200 g Meerrettich (gerieben aus dem Glas)
- 4 St Geräuchertes Forellenfilets (je 100 Gramm)
- 1 St Ei

Zubereitung:

Zunächst die Blätterteigscheiben nach Packungsanleitung auftauen lassen.
Möhre waschen und schälen. Porree (Lauch) putzen, waschen und beides in Streifen schneiden. Butter erhitzen und das Gemüse etwa fünf Minuten darin dünsten.
Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Gemüse mit dem Meerrettich vermischen und auf die Hälfte der Anzahl der Blätterteigscheiben verteilen.
Die Forellenfilets auf das Gemüse legen. Das Ei trennen. Teigländer mit Eiweiß bestreichen, Forellenfilets mit den restlichen Blätterteigscheiben abdecken und die Ränder fest andrücken. Blätterteigpäckchen mit dem Eigelb bestreichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten backen.

Bon appé tit!