

Rezept: Saibling im Blätterteig

1	Saiblings Filet
150g	Aal geräuchert
1 Scheibe	Toastbrot
1	Eigelb
1 TL	Senf mittelscharf
2	Frühlingszwiebel
	frische Kräuter
	Zitronenschalen Abrieb
	Salz, Pfeffer
	Blätterteig

Kochanleitung / Schritt für Schritt:

1. Aal von Haut und Rückgrat entfernen und in Würfel schneiden
2. Toastbrot in Würfel schneiden
3. Frühlingszwiebel klein schneiden
4. Aal, Toastbrot, Senf, Eigelb, Kräuter Frühlingszwiebel und Zitronenschalenabrieb leicht miteinander verkneten
5. mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. Saiblings Filet mit Zitronensaft und Pfeffer würzen
7. Die Masse aus Aal und Toastbrot auf dem Saiblings Filet verteilen
8. Das Ganze in Blätterteig einschlagen mit Eistreiche bestreichen
9. bei 180°C ca 18 -20 Min backen.

Von Bernhard