

Saiblingsfilet im Blätterteig- Spinatbett



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Saiblingsfilets	2 Stk.
Blätterteig	1 Pkg.
Tiefgekühlter Blattspinat	25 Dekagramm
Knoblauchzehen	4 Stk.
Feta-Käse / Schafskäse	12.5 Dekagramm
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 ml
Zitronen	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 2 Saiblingsfilet
- 1 Pkg. Blätterteig
- 25 dag Blattspinat, tiefgekühlt
- 4 Knoblauchzehen
- 12,5 dag Feta
- 100 ml Schlagobers
- 1 Zitrone, Saft
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 1 Ei zum Bestreichen

Blattspinat auftauen, und abtropfen lassen. Knoblauchzehen schälen und dünnblättrig schneiden. Feta grob raspeln.

Blattspinat, Feta, Knoblauch und Schlagobers gut vermischen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Saiblingsfilet waschen, abtupfen. Auf beiden Seiten mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen.

Niedrige Auflaufform mit Blätterteig auslegen. Reste des Blätterteiges für die Garnitur aufheben.

Blätterteig mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit versprudelten Ei bestreichen.

Spinatmischung gleichmäßig darauf verteilen. Fischfilet darauf legen und mit restlichen Blätterteig dekorieren. Fischfilet mit Olivenöl und Blätterteig mit versprudeltem Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170° Umluft ca. 30 Minuten backen. Wenn der Blätterteig eine schöne

goldbraune Farbe hat, und die Filethaut knusprig ist aus dem Backrohr nehmen und 10 Minuten rasten lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1979-Saiblingsfilet-im-Blaetterteig-Spinatbett.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at