

Eierschwammerl-Fisch-Strudel



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Blätterteig	1 Pkg.
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1/3 Bund
Frische Pilze	500 g
Fischfilets	200 g
Zitronensaft	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (griffig)	Etwas / nach Bedarf
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Eiweiß / Eiklar	1 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Kokosfett / Ceres / Palmin / Palmfett	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 1 Pkg. Blätterteig
- 500 g Eierschwammerln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/3 Bund Petersilie

- 200 g Fischfilet (Kabeljau, Seelachs etc.)
- ½ Zitronen Saft
- Salz, Pfeffer
- Etwas griffiges Mehl
- 1 Dotter
- 1 Eiklar
- 1 Prise Salz
- etwas Kokosfett zum Herausbacken

- 1 Ei zum Bestreichen

Fischfilet in größere Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer würzen und marinieren lassen.

Eierschwammerln reinigen und in größere Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfelig schneiden. Petersilie waschen und fein hacken.

Blätterteig ausrollen und in eine befette Auflaufform legen. Zum Einschlagen auf jeder Seite jeweils genügend Teig übrig lassen. Aus den Resten des Blätterteiges zum Verzieren Pilze und Fische ausstechen.

Etwas Kokosfett erhitzen, Fischstücke in Mehl wenden und goldbraun herausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen und auskühlen lassen.

Im Bratenrückstand die Zwiebeln glasig andünsten, Eierschwammerln und Knoblauch dazugeben gut anrösten lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Vom Herd nehmen, Petersilie einrühren und erkalten lassen. Eidotter einrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Eiklar mit einer Prise Salz zu sehr steifem Schnee aufschlagen. Eierschwammerl-Masse vorsichtig unterheben.

In die mit Blätterteig ausgelegte Auflaufform füllen. Fischstücke darauf verteilen und einschlagen. Blätterteigoberfläche mit verquirltem Ei bestreichen. Mit den ausgestochenen Pilzen und Fischen verzieren und mit Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 160° Umluft ca. 25 – 30 Minuten zu goldbrauner Farbe backen. 10 Minuten rasten lassen und mit grünem Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2007-Eierschwammerl-Fisch-Strudel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at