



Forellenfilets auf Blätterteig

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

		Aus Karton eine Schablone in der Form eines Fisches herstellen.
1	Blätterteig, rechteckig aus- gewallt	Teig auf Backtrennfolie lassen und 4 Fische ausschneiden; evtl. mit den Teigresten Kopf und Schwanz verzieren.
1	Eigelb	Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten backen.
4	Forellenfilets, geräuchert	Danach herausnehmen, die gewürzten Fisch-Filets auf den Teigfisch legen und mit Apfelwein beträufeln.
1 dl	Pfeffer weiss Apfelwein	
2	Oliven	Für die Augen die Oliven halbieren und auf den Fischkopf legen.
		Im Ofen nochmals bei 200°C nochmals 5-10 Minuten feinbacken.
1	Zitrone Dill	Herausnehmen und mit Zitronenschnitzen und Dill garnieren.
50 gr. 250 gr.	Meerrettich Blanc battu	Meerrettich für die Sauce fein raffeln, mit Blanc battu mischen und separat servieren.