

Fisch im Blätterteigmantel

Zutaten:

Für 4 Portionen:

600 g Fischfilet (Forelle, Saibling,...), 1 Rolle Blätterteig, 400 g Blattspinat, ½ Zwiebel, 1 Knoblauchzehen, 3 EL Kräuter Creme fraiche, Salz, Pfeffer, ½ TL Thymian, ½ TL Paprikapulver (edelsüß), Butter zum Anbraten, Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in etwas Butter anbraten. Den Spinat dazugeben und mit wenig Wasser kurz dünsten. Mit Salz und Gewürzen gut abschmecken, Creme fraiche unterrühren und abkühlen lassen.

Den Blätterteig ausrollen und die Spinatmasse mittig darauf verteilen. Fischfilet von der Haut entfernen, von allen Seiten salzen und auf das Spinatbett legen.

Den Blätterteig über den Fisch schlagen und mit versprudelten Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C (Heißluft) ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Mit Lauchsoße servieren!

Für die Lauchsoße:

1 Stange Lauch in feine Streifen schneiden, in etwas Butter anrösten, mit 1 EL Mehl stauben und mit 1/8 l Obers und ca. 1/8 l Suppe aufgießen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Mit Stabmixer fein pürieren und gut abschmecken.