Fisch im Blätterteig

Ein tolles Rezept für Gäste: Der Fisch im Blätterteig lässt sich sehr gut vorbereiten, so dass genügend Zeit für die Besucher bleibt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

70 g	Blattspinat
1 EL	Frischen Zitronensaft
2 Stk.	Fischfilets
200 g	Champignons (frisch)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Chilischote
1 EL	Petersilie (gehackt)
1 EL	Semmelbrösel
1 Stk.	Eigelb
6 Scheiben	Bauchspeck
200 g	Blätterteig (küchenfertig)
1 Stk.	Ei
Nach Belieben	Sesam
1 Prise	Salz

1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für **Fisch im Blätterteig** den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Spinat gründlich waschen und trockentupfen. Auf den Fischfilets verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Salzen und pfeffern.

2. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Chilischote waschen, entkernen und in dünne Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Champignons dazugeben und anbraten. Petersilie, Semmelbrösel, Chilischote und Eidotter dazugeben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Blätterteig ausrollen und halbieren. Jeweils die Hälfte des Specks auf eine Teighälfte geben und die Pilzmischung darauf verteilen. Darauf den Fisch legen und den Teig dann zu einem Päckchen zusammenklappen.

5. Die Blätterteigrolle mit dem verquirltem Ei bepinseln und mit etwas Sesamsamen bestreuen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Die Hälfte des Blätterteigs in breite Streifen schneiden und gleichmäßig über den Fisch im Blätterteig legen, so dass ein Rautenmuster entsteht.