



# LACHSSTRUDEL MIT ZANDERFARCE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**175 g** Zanderfilet

**150 g**

**1** Eiweiss

Salz

Weisser Pfeffer

Cayennepfeffer

**Schuss** Pernod [Anislikör]

**270 g** Blätterteig

**400 g** Lachsfilet, im Ganzen

**1** Eigelb, zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Farce Zanderfilet von Haut und Gräten putzen, würfelig schneiden und pürieren.
3. QimiQ Saucenbasis und Eiweiss dazugeben und pürieren bis eine homogene cremige Farce entsteht. Mit Salz, weissem Pfeffer, Cayennepfeffer und Pernod würzen.
4. Blätterteig laut Verpackungstext vorbereiten. Auf einer Hälfte des Teiges die Hälfte der Farce geben, das rohe Lachsfilet darauflegen. Restliche Farce auf dem Lachsfilet gleichmässig verteilen.
5. Teig zusammenklappen und verschliessen. Mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten anbacken, anschliessend bei 180° C weitere 6 Minuten backen.
7. Vor dem Servieren ca. 10-15 Minuten auskühlen lassen.