



# LACHSSTRUDEL MIT ZANDERFARCE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

<b>175 g</b>	Zanderfilet
<b>150 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>0.5 TL</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>1</b>	Eiweiss
	Salz
	Weisser Pfeffer
	Cayennepfeffer
<b>Schuss</b>	Pernod [Anislikör]
<b>270 g</b>	Blätterteig
<b>400 g</b>	Lachsfilet, im Ganzen
<b>1</b>	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. Ungekühltes QimiQ Classic, Maizena 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.