



LACHSSTRUDEL MIT ZANDERFARCE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

175 g Zanderfilet

150 g

1 Blanc(s) d'œuf

Sel

Poivre blanc

Poivre de Cayenne

Schuss Pernod [Anislikör]

270 g Pâte feuilletée

400 g , im ganzen

1 Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

PRÉPARATION

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 Eiklar 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 Eidotter 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.