



# ZANDERSTRUDEL MIT SPINATFARCE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**175 g** Zanderfilet, entgrätet

**150 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**0.5 TL** Stärke

**80 g** Épinards en branches, blanchiert

**1** Blanc(s) d'œuf

Sel

Poivre blanc

**Schuss** Pernod [Anislikör]

**500 g** Pâte feuilletée

**400 g** Zanderfilet, entgrätet

**1** Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Farce Zanderfilet würfelig schneiden und pürieren.
3. Ausgedrückten und fein gehackten Blattspinat, QimiQ Classic, Stärke und Eiklar dazugeben und pürieren bis eine homogene cremige Farce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Pernod würzen.
4. Blätterteig laut Verpackungstext vorbereiten. Auf einer Hälfte des Teiges die Hälfte der Farce geben, das rohe Zanderfilet darauflegen. Restliche Farce auf dem Zanderfilet 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 15 Minuten backen.
7. Vor dem Servieren ca. 10-15 Minuten auskühlen lassen.