



LACHSSTRUDEL MIT ZANDERFARCE



QimiQ AVANTAGES

- 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



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

175 g	Zanderfilet
150 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
0.5 TL	Fécule de maïs
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. Ungekühltes QimiQ Classic, Maisstärke 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.