



# ZANDERSTRUDEL MIT SPINATFARCE (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**150 g**

**175 g** Zanderfilet, entgrätet

**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 Sahne-Basis 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.