

## 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

leich

## **ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN**

175 g	Zanderfilet
150 g	QimiQ Classic, ungekühlt
0.5 TL	Maisstärke
1	Eiweiß
	Salz
	Weißer Pfeffer
	Cayennepfeffer
Schuss	Pernod [Anislikör]
270 g	Tante Fanny frischer Blätterteig
400 g	Lachsfilet, im ganzen
1	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, 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.