



LACHSSTRUDEL MIT ZANDERFARCE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

175 g Filet de sandre

150 g QimiQ Sauce Base

1 Blanc(s) d'œuf

Sel

Poivre blanc

Poivre de Cayenne

filet Pernod [anissette]

270 g Pâte feuilletée

400 g Filet de saumon, en entier

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.