



ZANDERSTRUDEL MIT SPINATFARCE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

175 g	Filet de sandre, sans arrêtes
150 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
0.5 cc	Fécule, par ex. Maïzena
80 g	Épinards en branches, blanchie
1	Blanc(s) d'œuf
	Sel
	Poivre blanc
filet	Pernod [anissette]
500 g	Pâte feuilletée
400 g	Filet de sandre, sans arrêtes
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.