



ZANDERSTRUDEL MIT SPINATFARCE (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6

150 g	QimiQ Sauce Base
175 g	Filetto di lucioperca, entgrätet
80 g	Spinaci in foglie, blanchiert
1	Bianco dell'uovo
	Sale
	Pepe blanco
Schuss	Pernod [anisetta]
500 g	Pasta sfoglia
400 g	Filetto di lucioperca, entgrätet
1	Tuorlo d'uovo,

PREPARAZIONE

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.