

## Saibling im Blaetterteig

- » 300 g Saiblingsfilet; auf Wunsch bis zu einem Drittel mehr
- » 1 Strunk Mangold
- » 1 Pk. Blaetterteig, (TK)
- » 1 Eigelb Salz, Pfeffer
  
- » 200 g Saiblingsfleisch (Bauchlappen)
- » 150 g Suesse Sahne
- » 50 g Creme fraiche Zitrone, Salz
- » - - Cayennepfeffer; nach Geschmack
- » 400 ml Fischfond
- » 100 ml Champagner
- » 2 Schalotten
- » 50 g Butter

Saiblingsfilet von Graeten und Haut befreien. Grobe Struenke von den Mangoldblaettern entfernen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Fuer die Farce die Zutaten in einer Moulinette zerkleinern. Darauf achten, dass alle Zutaten (Fisch und Sahne) eiskalt sind. Die Farce kraeftig mit Salz, Zitrone und Cayennepfeffer abschmecken. Blaetterteig ausrollen - nicht zu duenn! Mit den trocken getupften Mangoldblaettern belegen. Mit der Farce bestreichen und das Saiblingsfilet darauflegen - auf das Filet erneut etwas Farce geben, mit Mangold und Blaetterteig einschlagen. Das Filet sollte etwa 1,5 cm dick mit Farce bestrichen sein. Die Kanten vom Blaetterteig-Fischpaket mit Eigelb einstreichen und verschliessen. Vom restlichen Blaetterteig Dekostuecke formen. Das gesamte Paket belegen und bepinseln. So bildet sich eine schoene knusprige Teighuelle. Backzeit im 180 GradC heissen Backofen: 15 Minuten. Dabei den Blaetterteig leicht einstechen, er geht dann besser auf - aber vorsichtig !!! Die Herstellung der Sauce ist relativ einfach. Schalotten in feine Wuerfelchen schneiden, mit Fischfond und Champagner aufgiessen, einkochen lassen und mit kalter Butter binden. Wer moechte, verfeinert mit Creme fraiche und passiert alles durch ein Sieb.