Fischfilet im Strudelteig

Zutaten für ca. 4 Portionen/2-4 „Strudel":

ca. 150 g oder 2-4 Strudel-, Filo-, oder Yufkateigblätter
etwa 250 g Farce z.B. Fischfarce (grün gefärbt) oder Gemüsefarce (Spinat-Ricotta)
600 g oder 4 Fischfilets z.B. Lachsforelle, Saibling ... oder Tranchen z.B. Lachsfilet
Salz, Pfeffer
zerlassene Butter

Fertigstellung:

1. Strudelteig entsprechend vorbereiten (siehe Rezeptur Strudelteig) **oder**
   ein Fertigerzeugnis (Filo-, Yufkateig) verwenden.
2. Fischfilet würzen.
3. Teigblätter, evtl. zur Hälfte falten und dünn mit zerlassener Butter bestreichen.
   Je nach Größe des Fischfilets dünn mit Farce bestreichen.
4. Fischfilet auflegen und mit Farce umhüllen **oder**
   bei dünnen Fischfilets, übereinander legen und 2 Filets mit Farce umhüllen.
5. Fisch mit dem Teig einschlagen und auf einen passenden Bogen Backpapier legen.
   Mit zerlassener Butter bestreichen.
6. Vorbereitete „Fischpakete" samt Backpapier auf das heiße Backblech legen.

Backbedingungen:

Temperatur: 200 ° C (Backofen vorheizen)
Backblech in die mittlere Schiene einschieben und heiß werden lassen.
Backzeit: Etwa 10 bis 15 Minuten (2/3 Backzeit Ober-/Unterhitze, 1/3 Backzeit Heißluft)

Je kleiner die Portion, desto höher die Temperatur, desto kürzer die Backzeit!

Backofen ausschalten.
Fisch bei leicht geöffneter Backofentür 5 Minuten ruhen lassen.

Fischfarce

200 g Fischfilet	durch den Fleischwolf drehen, oder in sehr kleine Würfel schneiden
20 g Weißbrot etwas Sahne	fein würfeln, einweichen
1 Ei	zugeben
20 g Butter 1 fein gewürfelte Schalotte	anschwitzen
¼ Tl sehr feiner Zitronenabrieb Handvoll fein geschnittene Kräuter z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch	kurz mitschwitzen
Senf, Salz, Pfeffer, Spritzer Zitronensaft	abschmecken

Kräftig vermischen, um eine gebundene Masse zu erhalten.

Die Farce kann z.B. grün (Spinatmatte/Chlorophyllextrakt oder fein gehackter Blattspinat) oder gelb (Kurkuma/Safran) gefärbt werden.

oder

Spinat-Ricotta-Farce

1 Schalotte, Öl, 150 g Blattspinat, 60 g Ricotta, 60 g Mascarpone
1 El geriebenen Parmesan, 1 El Semmelbrösel oder Kartoffelflocken, 1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat

1. Schalotte fein würfeln und in wenig Öl anschwitzen.
2. Spinat putzen, waschen, kurz blanchieren, abschrecken, abgießen und gut ausdrücken.
3. Spinat fein hacken.
   Ricotta, Mascarpone, Parmesan, Brösel oder Flocken, Eigelb und die angeschwitzten Schalotten zugeben, vermischen.
   Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.