

Heilbutt in der Kruste

Zutaten:

für 4 Personen
250g frischer Lachs
2 Eier
200g Schlagrahm (gut gekühlt)
Cayennepfeffer
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
6 Spritzer Worcestersauce
1 Schuss Weißwein
500g Lauch (Porree)
40g Butter
200g Egerlinge (o. Champignons)
1 Bund Petersilie
400g Tiefkühl Blätterteig
450g Heilbuttfilet (im Stueck)
1/2 Zitrone

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Lachs von Haut und Mittelgräte befreien und das Fleisch im elektrischen Mixer pürieren. 1 Eiweiß sehr steif schlagen und unter die Fischmasse ziehen, dann 150 g Schlagrahm zufügen und alles gut miteinander verrühren. Mit etwas Cayennepfeffer, Salz, weißem Pfeffer, Worcestersauce und Wein pikant abschmecken.

Zugedeckt in den Kühlschrank stellen und mindestens 30 Min. ruhen lassen. Lauch putzen, sehr gut waschen und in etwa 10cm lange, dünne Streifen schneiden, diese in 20g Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Egerlinge waschen, putzen, blättrig schneiden, in weiteren 20g Butter andünsten und den restlichen Schlagrahm zufügen. Dünsten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Die feingehackte Petersilie darunter mischen und vom Herd nehmen. Blätterteig antauen und mit Mehl dünn ausrollen zu einer Teigplatte von 17x8cm und einer zweiten von 22x12cm. Beide Teigplatten zu einer Fischform zurechtschneiden.

Aus dem restlichen Teig kleine Fischschuppen ausstechen. Ein Backblech mit kaltem Wasser abspülen und die kleinere Teigplatte darauf legen. Die Hälfte des Lauchs darauf verteilen und das Heilbuttfilet darüber legen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Jetzt die gut gekühlte Lachsfarce dick auf das Filet streichen, die Sahne-Champignons darauf häufeln und mit dem restlichen Lauch abdecken. Den Teigdeckel darüber geben und fest andrücken. Mit etwas Eiweiß bestreichen und den "Fisch" mit "Schuppen" dicht an dicht belegen. Eigelb verquirlen und den Blätterteigfisch gleichmäßig damit bestreichen. In den vorgeheizten Backofen schieben (mittlere Schiene) und bei 200° C Gasstufe 4-5 rund 40 Min. backen. Wird die Oberfläche zu braun, dann mit Folie oder Pergamentpapier rechtzeitig abdecken.