



Räucherforelle in Blätterteig

mit Radieschen-Feldsalat



20-30Min.



2 Personen

Diese Teigtaschen mit würziger Fischcremefüllung eignen sich auch ideal zum Vorbereiten und Mitnehmen - aber wer will so einem Anblick wirklich lange widerstehen? Für besonderen Geschmack sorgt frischer Meerrettich. Dazu gibt es einen frischen Feldsalat mit knackigen Radieschen und Vinaigrette. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Stück frischer Meerrettich
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung geräuchertes Forellenfilet ⁴
- 1 Packung Radieschen
- 1 Packung Feldsalat
- 1 Blätterteig ¹

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Kochtipp

Forellenfilets können Gräten besitzen. Diese am besten mit einer Pinzette oder einer Flachzange herausziehen. Ansonsten einfach beim Essen auf die Gräten achten.

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 895.0kcal, Fett 65.1g, Eiweiß 24.2g, Kohlenhydrate 49.8g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Lauchzwiebel** in feine Röllchen schneiden. Den **Meerrettich** schälen und fein reiben. Nach Geschmack mit der **Crème fraîche** und der **1/2 der Lauchzwiebeln** vermengen. Die **Forelle** in kleine Würfel schneiden, unterheben und die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen. **Vorsicht!** Auf Gräten achten!



4. Teigtaschen backen

Die **Teigtaschen** ca. 15-20Min. im Ofen goldbraun backen.



2. Blätterteig vorbereiten

Den **Blätterteig** mit dem Papier auf einem Backblech ausrollen und vorsichtig in **4 Rechtecke** schneiden, ohne dabei das Backpapier zu zerschneiden.



5. Radieschen schneiden

Währenddessen die **Radieschen** putzen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.



3. Blätterteig füllen

Auf jedem **Teigstück** ca. **2EL Füllung** gleichmäßig auf **einer Hälfte** verteilen, dabei etwas Rand frei lassen. Wer mag, kann ein Ei verquirlen und die Ränder damit bestreichen. Nun die **unbestrichene Seite** über die **Füllung** klappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken.



6. Salat mischen

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2TL Essig und etwas Salz eine **Vinaigrette** rühren und die **restlichen Lauchzwiebeln**, die **Radieschen** und den **Feldsalat** damit vermischen. Die **Teigtaschen** mit dem **Radieschen-Feldsalat** servieren.