

Saibling im Blätterteig

4 Personen

- 1 Pack. Blätterteig
 - 4 Saiblingsfilets (a ca. 100gr.)
 - 150 gr. Lauch
 - 250 gr. Champignons
 - 150 gr. Möhren
 - 1 EL Butter
 - 3 EL Creme Double
 - Salz, Pfeffer
 - 1. Ei getrennt
- Für die Creme:**
- 1/2 Bund Petersilie
 - 1/2 Bund Dill
 - 200 gr. Creme fraiche
 - 100 gr. Joghurt
 - 1 Prise Zucker

Lauch und Champignons putzen und in dünne Ringe schneiden, Möhren waschen und in feine Stifte schneiden. Das Gemüse in einem Topf mit der Butter ca. 10 min. dünsten, Creme Double dazu und 5 min. einkochen lassen mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

Blätterteigplatten zu vier Rechtecken von je 20X25 cm ausrollen. Jeweils ein viertel der Gemüsemischung auf die unteren Hälften verstreichen, dabei einen Rand freilassen. Die Filets auf das Gemüse legen, salzen und pfeffern. Die Teigländer mit Eiweiß bestreichen und die obere Hälfte über den Fisch klappen, Ränder mit einer Gabel festdrücken, Teig mit Eigelb bestreichen und 30 min. kühl stellen. Inzwischen Kräuter waschen und fein hacken. Creme fraiche mit Joghurt glatt rühren und mit Kräutern, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200° vorheizen und die Taschen ca. 20 min. goldbraun backen. Heiß mit der Kräutercreme serviert.