



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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Sparschäler
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 914kcal, Fett 63.4g, Kohlenhydrate 55.5g, Eiweiß 24.4g



1. Füllung zubereiten

Den Ofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Meerrettich** schälen und fein reiben. Die **1/2 der Lauchzwiebeln** mit der **Crème fraîche** und **Meerrettich nach Geschmack** verrühren. Evtl. vorhandene Gräten entfernen und den **Fisch** in kleine Würfel schneiden, unterheben und die **Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Teigtaschen backen

Die **Teigtaschen** im Ofen 15-20Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.



2. Blätterteig vorbereiten

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



5. Radieschen schneiden

Währenddessen die **1/2 der Radieschen** halbieren und in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann auch alle **Radieschen** verwenden.



3. Blätterteig füllen

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



6. Salat mischen

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2TL Essig und 1 Prise Salz ein **Dressing** anrühren und mit den **restlichen Lauchzwiebeln**, den **Radieschen** und dem **Feldsalat** vermengen. Die **Teigtaschen** mit dem **Salat** anrichten und servieren.