



Räuchermakrele in Blätterteig

mit Radieschen-Feldsalat



20-30min



3-4 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. Guten Appetit!

- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen geräuchertes Makrelenfilet ⁴
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Bund Radieschen
- 200g Feldsalat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Sparschäler
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 938kcal, Fett 68.2g,
Kohlenhydrate 53.1g, Eiweiß 21.8g



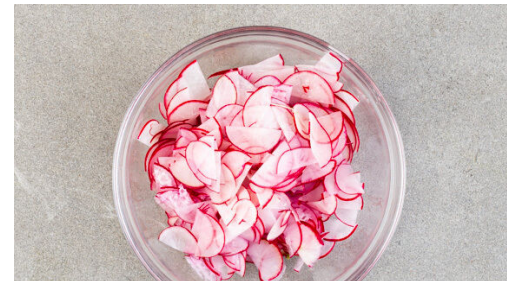
Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Den **Meerrettich** schälen und fein reiben. Die **1/2 der Lauchzwiebeln** mit der **Crème fraîche** und **Meerrettich nach Geschmack** verrühren.



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



Die **Makrele** mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und in kleine Stücke zupfen oder schneiden, dabei evtl. größere Gräten entfernen. Unter die **Creme** mengen und die **Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Währenddessen die **Radieschen** halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils in **4 Rechtecke** schneiden, ohne dabei das Backpapier zu zerschneiden.



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