

### Fischfilet in Blätterteig:

Egal ob als große Rolle oder als einzelne kleine Blätterteigpastetchen, der pikant marinierte Fisch in Blätterteig ist ein Leckerbissen, der sich sowohl alleine als Vorspeise als auch mit Salatbeilage als Hauptgericht eignet.



### Zutaten für 3-4 Personen:

2 kl Blätterteigrollen (alternativ 10 Platten TK-Blätterteig)  
600 gr. Fischfilet (z.B. Kabeljau oder Pollack)  
1 Eigelb zum Bestreichen

### Für die Marinade:

4 Knoblauchzehen	1 Bund Dill oder 1 Pck. TK-Kräuter
1 kl rote Paprikaschote	5 cl Sherry oder Whiskey
3 Frühlingszwiebel	100 ml Öl
2 kleine, rote Peperoni (je nach Schärfewunsch)	Salz, weißer Pfeffer

1. Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Anschließend in mittelgroße Stücke schneiden.
2. Den Knoblauch schälen. Paprikaschote, Frühlingszwiebel, Peperoni und Knoblauch sehr klein schneiden.
3. Für die Marinade alles mit Sherry, Öl, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermischen. Die Fischstücke hineinlegen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen, dabei mehrmals wenden.
4. Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und etwas ruhen lassen.
5. Die Fischstücke aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Anschließend auf den Blätterteigrollen in einer Reihe legen. Hierbei die festen, kräutrigen Bestandteile der Marinade auf dem Fisch verteilen.
6. Blätterteig um die Filets legen und jeweils eine gut geschlossene Rolle formen.
7. Beide vorsichtig in den Omnia mit Silikonform legen und zu einem geschlossenen Ring formen.
8. Den Blätterteig mit Eigelb bestreichen und evtl. "Teignähte" gut verschließen.
9. 10 Minuten im Omnia ruhen lassen. Dann 5 Minuten bei voller Flamme, 40 Minuten (je nach Dicke des Fischfilets) bei kleiner Flamme und nochmals 5 Minuten bei voller Flamme backen.

Alternativ kann man auch einzelne kleine Fischpastetchen herstellen. Hierzu 10 TK-Blätterteigplatten auftauen und zu einer Größe von ca 15x20cm ausrollen. Die Fischfilets in 10 Stücke schneiden, wie oben marinieren und dann jeweils ein Stück Fisch auf eine Hälfte der Blätterteigplatte legen. Die freie Hälfte umklappen, die Ränder mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel andrücken. Ebenfalls 10 Minuten ruhen lassen und dann wie oben im Omnia backen. Wer 2 Aufbackgitter hat (siehe Needful-Things), kann die Blätterteig-Pastetchen auch hierauf gleichzeitig backen.

Dazu schmeckt ein gemischter Salat mit einem leichten Essig-Öl-Knoblauch-Dressing.