



FRÄNKISCHER KARPFFEN G.G.A.

Im Blätterteig



ZUTATEN:

1–2 Packungen Blätterteig
4 Filets vom Fränkischen Karpfen g.g.A.,
ohne Haut
Salz, Pfeffer, Bio-Zitrone
1 EL gemischte Kräuter, gehackt

ZUM BESTREICHEN DER TEIGS:

1 Ei
50 ml Sahne

UNSER TIPP:

Das Karpfenfilet mit Pesto bestreichen und mit feinen Gemüsestreifen belegen. Oder alternativ den Fisch in Spinatblätter wickeln und anschließend mit dem Blätterteig umgeben. Besonders gut schmeckt der Karpfen im Blätterteig mit lauwarmem Kartoffelsalat.

ZUBEREITUNG:

Die Filets säuern und salzen. Den Blätterteig etwas dünner rollen und großzügig mit Ei bestreichen. Den Karpfen auf die untere Hälfte des Teiges legen und mit den Kräutern bestreuen. Die obere Hälfte über die untere schlagen, mit einem Messer den Teig zwischen den Filets schneiden und alle offenen Seiten mit einer Gabel gut andrücken. Die Päckchen mit Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 14–16 Minuten goldgelb backen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck