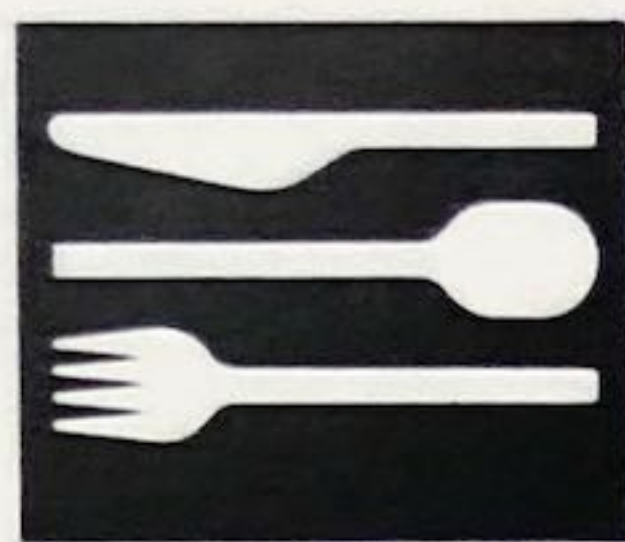


# Fisch in der Knusperhülle



Vorspeisen  
Karte Nr. 11

1

4 Personen





# Fisch in der Knusperhülle

Vorspeisen  
Karte Nr. 11

1

Vorbereitungszeit 15 Min. · Backzeit 40 Min. · Temperatur 175° · mittlere Schiene

**8 Kabeljaufilets (600 g)**  
**Saft von 1 Zitrone**  
**Salz, Pfeffer**  
**4 Scheiben Chesterkäse**  
**1 Paket tiefgefrorener**  
**Blätterteig**  
**1 Ei**  
**1 Tomate**  
**1 Stück Salatgurke**

Fisch heiß mit Remouladen-  
sauce und Stangenweißbrot ser-  
vieren.

Getränkervorschlag: Weißwein.

**1.** Fischfilets waschen, trocknen,  
im Zitronensaft 10 Min. marinie-  
ren und mit Salz und Pfeffer  
würzen.

**2.** Aufgetauten Blätterteig aus-  
rollen und in 4 Quadrate schnei-  
den. Zwischen je 2 Filetstücke 1  
Scheibe Chesterkäse legen und  
den Fisch in die Teigquadrate  
wickeln, Teigränder festdrücken.  
Die Fischpakete mit geschlage-  
nem Ei bestreichen und im vor-  
geheizten Backofen bei 175°  
40 Min backen.

**3.** Fisch mit Gurkenscheiben  
und Tomatenachteln garnieren  
und sofort servieren.