

SAIBLING IM BLÄTTERTEIG

DAUER

Vorbereitung: 25-30 Minuten
Grillzeit: 10-15 Minuten

ZUBEHÖR

Flammkraft Pizza- & Grillstein

ZUTATEN

1 Saiblingsfilet, Gräten gezogen, Haut entfernt und getrimmt
80 g Blattspinat
1 EL helle Miso Paste, mit wenig Wasser angerührt
1 Packung Blätterteig
1 Eigelb
2 EL Sahne
Sesamsaat, geröstet
1 EL Sojasosse
2 EL Austernsosse
Zeste von ½ Zitrone
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Saiblingsfilet in 4 Teile portionieren. Mit Miso bestreichen und mit Sesamsaat bestreuen.

SCHRITT 2:

Den Grill mit Wokhalter und Pizza- und Grillstein ausrüsten und vorheizen. Im Wok Sojasoße und Austernsosse erhitzen. Blattspinat zugeben und zusammen fallen lassen. Vom Grill nehmen und Deckel schließen, damit der Grill mit dem Stein in Ruhe auf ca. 200 °C aufheizen kann. Währenddessen den Spinat auspressen, portioniert flachdrücken und die Fischstücke auflegen. Mit etwas Zitronen Abrieb bestreuen.

SCHRITT 3:

Eigelb mit Sahne verquirlen. Blätterteig ausrollen und mit Eigelb bepinseln. Die Spinat-Fischpäckchen auf die untere Seite des Blätterteigs mit circa 5 cm Abstand auslegen. Oberen Teil des Teiges über den Fisch legen und den doppelten Teig gut andrücken. In 4 Teile schneiden und die Ränder mit etwas Mehl bestreuen und mit einer Gabel drückend verschließen.

SCHRITT 4:

Im vorgeheizten Grill mit Stein bei etwa 200°C backen (ca. 10 Minuten).

TIPP:

Dazu passt ein frischer Salat und gegrilltes Gemüse.