

Fischragout im Blätterteig

6-Personen

Zutaten:

- 1 - ausgewallter Blätterteig (Fertigprodukt)
- 2 - Eigelb
- wenig - Oel
- 600 - gr diverser Fisch (fleischige Sorten) z.B. Lachs, St.Pierre, Seezunge, Seeteufel und wenn möglich Jakobsmuscheln
- 1 - liter Rindsbouillon
- je 1 - Stück Karotten, Lauch, Sellerie, Frühlingszwiebel, kleine Stücke geschnitten
- etwas - Pfefferkörner
- 1 - Zweig frischer Dill
- etwas - Fischgewürz
- 1 - Echalotte. fein gehackt
- 100 - gr. Champignons blättrig geschnitten
- 2 - dl Weisswein
- 1 - gehäufte EL Mehl
- 1 - dl Sauerrahm
- 1 - dl Saucenrahm
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer
- etwas - Petersilie frisch oder Dillzweig frisch zum Garnieren

Zubereitung:

Aus Karton eine Fischschablone ausschneiden. (Fischform ca. 18-cm lang.)

Damit die benötigte Anzahl Fische aus dem ausgewallten Blätterteig schneiden. Die Blätterteigfische mit dem Eigelb gut einstreichen – bis an den Rand und im vorgeheizten Backofen bei 200-Grad während 10-15-Minuten backen. Die Fische müssen schön aufgehen.

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Die verschiedenen Fischstücke und die Jakobsmuscheln (nur weisser Teil) kurz Waschen, allenfalls entgräten und in Würfel schneiden.

1-Liter Rindsbouillon aufkochen und die in Stücke geschnittene Karotten, Lauch, Sellerie und Frühlingszwiebeln sowie Pfefferkörner beifügen und cirka 15-Minuten leicht köcheln.

Nun den Dillzweig und das Fischgewürz begeben und weitere 5-Minuten ziehen lassen.

Alle Zutaten aus dem Sud nehmen und die Fischstücke in den Sud begeben und 10-Minuten ziehen lassen.

In einer zweiten Pfanne die gehackte Schalotte in Butter andämpfen, die blättrig geschnittenen Champignons beifügen und leicht dünsten. Mit Weisswein ablöschen, Champignons weichkochen. 2-dl Sud beifügen – 1-gehäufter EL Mehl mit wenig Sud anrühren und einrühren. 1 dl Saucenrahm und 1dl Sauerrahm ebenfalls einrühren, leicht köcheln bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Fischteile **sorgfältig** aus dem Sud heben und in die Sauce legen. (wärmen)

Blätterteigfisch aufschneiden, Boden auf die vorgewärmten Teller verteilen, Fischragout darauf geben, mit Sauce nappieren und Fischdeckel darauf legen.
Mit Petersilie oder Dillzweig garnieren.

Sofort servieren!

Hinweis: Der Fisch soll auf jeden Fall 2-3 verschiedene Sorten enthalten, die Jakobsmuscheln sind wichtig für den perfekten Geschmack.

Dieses Gericht kann ich ganz speziell empfehlen!