

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 15 dag Räucherforellenfilets (Fisch)
- 15 dag Forellenfilets (Fisch)
- Fischfond
- 5 dag fein gehackte Zwiebeln
- 0,5 Bund Petersilie, gehackt
- 2 Pkg. Blätterteig
- 1 Stk. Ei
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- 1 Stk. Zitrone

Mein persönlicher Tipp

Eignen sich sehr gut als finger food oder als Vorspeise. Mit Sauce Tatare servieren!



Gertrude Doppler

Seminarbäuerin im Bezirk Wiener Neustadt

Räucherforellenkipferl



Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Fischfond zubereiten (siehe "ähnliche Rezepte" weiter unten).
- Das Räucherforellenfilet in kleine Würfel schneiden.
- Das frische Forellenfilet in ganz wenig Fischfond oder Suppe gar ziehen lassen, heraus nehmen, erkalten lassen und in kleine Würfel schneiden.
- Die fein gehackten Zwiebel anlaufen lassen ohne Farbe zu nehmen, Petersilie hacken und kurz mitschwingen.
- Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Ei vermengen, mit Salz, etwas Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Den Blätterteig (ca. 20 mal 20 cm ausrollen), in 4 Quadrate aufteilen und quer durchschneiden, sodass aus jedem Blätterteig 8 Dreiecke entstehen.
- Die Masse auf den Dreiecken aufteilen, von der langen Seite her zum Spitz einrollen und ein Kipferl formen.
- Auf ein befettetes Backblech setzen, mit verquirltem Ei bestreichen, ca. 10 -15 Minuten bei 180 °C backen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Heimische Fische*

