

Felchen auf Randenbeet

Mit knusprigen Blätterteigecken



Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 15 Min.

- 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25×42 cm)
- 2 dl Rahm
- 2 EL Salzmandeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 500 g Randensalat (Bio)
- 8 Felchenfilets ohne Haut (je ca. 60 g)
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 8 Zahnstocher

Portion: 757 kcal, E 30 g, Kh 48 g, F 49 g

1. Schritt



Teig längs falten, gut andrücken, vierteln, diagonal halbieren. Mit dem Backpapier auf ein Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Teig mit wenig **Rahm** bestreichen. **Mandeln** grob hacken, daraufstreuen.

2. Schritt



Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

3. Schritt



Zwiebel fein hacken, in der warmen **Butter** ca. 2 Min. andämpfen. **Randensalat** und restlichen Rahm begeben, kurz mitdämpfen. **Fischfilets** würzen, einrollen, mit **Zahnstocher** fixieren, auf die Randen legen, zugedeckt ca. 4 Min. dämpfen.