



Blätterteigkrapfen, gefüllt mit geräucherter Forelle, Ricotta und Lauch

Eine kräftig geräucherte Forelle muss es sein, damit ihr typischer Geschmack auch mit der üppigen Verpackung und dem integrierten Lauchbett dominiert. Abgepackte Ware vom Grossverteiler ist dazu meist zu fade. Meine Forelle hab ich am Dorfmarkt in Robenhausen von Maja und Simon gekauft. Frisch und gut geräucht.

Die Forelle hab ich selber filetiert. Eine geräuchte Forelle zu filetieren ist nicht so schwierig, das Fleisch löst sich leichter von den Gräten als beim rohen Fisch. Auf Wunsch kann man die Forelle aber auch fertig hergerichtet haben.

Zutaten (2 Portionen)

- 1 geräucherte Forelle
- 1 Lauch
- 100g Ricotta
- 2 kleine Peperoncini
- 1dl Noilly Prat
- 1/2dl Vollrahm
- etwas frischer Meerrettich
- Bratbutter
- Salz und Piment (Nelkenpfeffer) zu abschmecken
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Blätterteig fixfertig ca. 25x25cm

Zubereitung

Lauch in 5mm dicke Scheiben schneiden und in Butter ca. 3 Minuten dünsten. Mit Noilly Prat ablöschen. Ricotta dazubröseln. Peperoncini von den Kernen befreien (ausser man mag ganz scharf) und fein hacken, zum Lauch geben. Alles zugedeckt ca. 10 Minuten simmern lassen. Rahm dazugeben und alles gut verrühren. Mit Salz und Piment

abschmecken.

Blätterteig auf bebuttertes Backblech oder Backform auslegen. Lauch-Ricotta-Masse auf einer Hälfte verteilen, dabei einen Rand von ca. 2cm freilassen. Forellenfilets darauflegen. Etwas Meerrettich über die Filets raspeln. Den freien Rand des Teiges mit Wasser bepinseln und die zweite Hälfte des Teiges über die Füllung legen. Rand mit einer Gabel festdrücken.

Teigkrapfen auf der Oberseite mit einer Gabel regelmässig einstechen. Mit Teigresten dekorieren. Zum Schluss Eigelb mit einem Schluck Wasser verrühren und den Krapfen damit einpinseln.

20 Minuten im unteren Drittel des Ofens bei 200° backen.





Lauch mit Ricotta und Noilly Prat





Bereit für den Ofen...

