Gebratenes Fischfilets mit DŽIUGAS®



Zutaten

4 Stück	Fischfilet
4 Blätter	tiefgefrorener Blätterteig
4 TL	Semmelbrösel und Senf
4 EL	geriebener Käse DŽIUGAS
nach Belieben	Pfeffer, Salz
Prise	Fischgewürz
1	Ei
1/2	Zitrone (ausgepresst)
200 ml	süße Sahne
1 EL	Senf
1 ~ 2 EL	eingelegte Kapern
1 EL	geriebene Zitronenschale
nach Belieben	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den gefrorenen Teig auftauen und ausrollen. Das Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Gewürzen bestreuen und 20-30 Minuten marinieren. Ein Teigquadrat mit Semmelbröseln bestreuen, jeweils ein Stück Fisch darauflegen, mit Senf bestreichen und mit Käse bestreuen, dann

zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. Ränder gerade schneiden, oben ein paar Schnitte setzen und mit einem geschlagenen Ei bestreichen. Bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 170 Grad reduzieren und weitere 10 bis 15 Minuten backen, bis die Teigtaschen schön gebräunt sind. Für die Sause Sahne mit Zitronenschale zum Kochen bringen und solange kochen, bis die Sauce zu verdicken beginnt. Kapern hinzugeben, nach Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Filets mit der Sauce und Zitronenscheiben servieren.