

Rotbarschfilet in Blätterteig an rosa Pfeffersauce und glasiertem Staudensellerie

Zutatenliste (für vier Personen):

- 400 g Rotbarschfilet
- 8 Blätterteig-Platten (tiefgekühlt)
- ½ l Fischfond
- ½ l Sahne
- ½ l Tomatensaft
- 1 Staudensellerie
- 3 Eier
- 4 TL rosa Pfeffer (auch rosa Beeren genannt)
- 50 g Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Dill
- 50 g Butter
- Muskat
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen.
2. Blätterteig auftauen.
3. Rotbarschfilet in vier Portionen zerteilen und mit reichlich gehacktem Dill und gehackter Petersilie bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die gewürzten Filetstücke auf je eine Teigplatte legen und mit einer zweiten bedecken. Mit einer Gabel den Rand zudrücken.
5. Eier mit einem halben Glas Wasser verquirlen und auf den Teig streichen.
6. Gefüllte Teigtaschen im Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen.
7. Fischfond aufkochen.
8. Tomatensaft, Sahne und Pfeffer hinzugeben und etwas einkochen lassen.
9. Beim Staudensellerie die Fäden abziehen (wie bei Rhabarber) und die Stangen klein schneiden. In Butter glasieren. Die Blätter erst ganz zum Schluss ebenfalls in die Pfanne geben und kurz andünsten. Mit Salz und Muskat würzen.
10. Fisch aus dem Ofen nehmen, schräg aufschneiden und auf Soße und Gemüse anrichten.

Die Zubereitung dauert ca. 30 Minuten.

© Peter Schneider Restaurant „La Botte“