

Fisch in der Knusperhülle

8 Kabeljaufilets (600g)
Saft von 1 Zitrone
Salz
Pfeffer
4 Scheiben Chesterkäse
1 Paket tief gefrorener Blätterteig
1 Ei
1 Tomate
1 Stück Salatgurke

Zubereitung:

Fischfilets waschen, trocknen in Zitronensaft marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf getauten Blätterteig ausrollen und in 4 Quadrate schneiden. Zwischen je zwei Filetstücke 1 Scheibe Chesterkäse legen und den Fisch in die Teigquadrate wickeln. Teigränder festdrücken. Die Fischpakete mit geschlagenem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C 40 Min. backen. Fisch mit Gurkenscheiben und Tomatenachteln garnieren und sofort servieren.