

Donau-Wels

(Waller, Huchen)
im knusprigen Blätterteigmantel,
Zwei Variationen

für 4 Personen (Volkmar, 2015/18)

*Lässt sich bequem vorbereiten,
die fertigen Taschen können über
Nacht im Kühlschrank bei 3°C
aufbewahrt werden.*



Variante I. im Winter:

800g Wels-Filet
2 Packungen Blätterteig
100g Emmentaler, gerieben
100g fein geschnittene Chili-Salami
z.B. Schiacciata picante (Italien), Chorizo (Spanien)

Zur Garnitur

1 kleine Zwiebel
1 Stück Butter
Zitronenöl
Salz, Pfeffer

Frisches Filet vom Wels in 12 gleiche Stücke teilen. Nicht salzen.

Teig ausrollen und in 2x 6 Quadrate teilen.

Die 12 Filetstücke einzeln mit Wurstblättern umwickeln (Chorizo zwischen die Filet-Teile legen) Gebinde auf den Teig legen, die Quadrate in der Hand zu Taschen formen.

Tipp: Im Frühjahr kann der Fisch zusätzlich mit je einem Bärlauchblatt umwickelt werden.

Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Käse bestreuen und anschließend bei 190° etwa 20 Minuten lang bei Umluft-Hitze backen.

Der Käse soll knusprig resch, die Teigtaschen sollen goldbraun werden.

Währenddessen Zwiebel fein schneiden, in erhitzter Butter anlaufen lassen, mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenöl würzen.

Serviervorschlag:

Fruchtiger Spanischer Rotwein – etwa **Rioja**.

Für den Sommer bereiten Sie im Blumentopf **Zitronen-Basilikum** vor.

Variante II. im Sommer:

800g Wels-Filet

2 Packungen Blätterteig

24 Blätter vom frischen **Zitronen-Basilikum** schneiden (nicht rupfen), wahlweise auch Zitronen-Melisse: ausnahmslos **frisch** vom Strauch, keine Trockenprodukte.

Frisches Filet vom Wels in 12 gleiche Stücke teilen und schwach salzen.

Zitronen-Basilikum auflegen oder im Filet eine Tasche bilden und dort hinein legen.

Teig ausrollen und in 2x 6 Quadrate teilen. Für die 12 Filetstücke samt Basilikum einzeln Quadrate in der Hand zu Taschen formen und schließen.

Die Teigtaschen können über Nacht bei 3°C im Kühlschrank vorbereitet werden.

Cumberland-Sauce (vereinfacht):

200 g Preiselbeer-Konfitüre mit Englischem (scharfem) Senf und etwas Sahne mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz abschmecken. Kann heiß oder kalt serviert werden.

Die Teigtaschen mit Milch / Sojamilch bestreichen und im Rohr ~15 min. lang bei 170°C Umluft garen. Auf dem Saucen-Spiegel anrichten, mit etwas Schoko-Sauce garnieren.

Wein-Empfehlung: Weiß, lieblich, aus der Region Südliches Niederösterreich (im Bild ein Cuvée, Rivaner 1996 – beim Genuss eine Rarität, 22 Jahre gereift – aus dem Kamptal).



▲ Wein-Empfehlung
◀ geöffnete Teigtasche beim Verzehr