

Rezept

Räucherforellencreme im Strudelteig-Cornetto

Ein Rezept von Räucherforellencreme im Strudelteig-Cornetto, am 20.04.2024

Zutaten

1/2 Zitrone	200 g geräucherte Forellenfilets ohne Haut und Gräten
50 g Crème fraîche	2 EL Mayonnaise (aus dem Glas)
1 Prise Cayennepfeffer	1 Packung Strudelteigblätter (ca. 275 g; Fertigprodukt aus dem Kühlregal)
Öl zum Ausbacken und Einfetten	Schillerlockenformen (oder aus Alufolie)
Spritzbeutel mit großer Lochtülle	milde Chiliflocken
1 EL Schnittlauchröllchen zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen. Die Forellenfilets klein zupfen und mit Crème fraîche, Zitronensaft (bis auf einige Tropfen) und Mayonnaise fein pürieren. Die Creme mit Salz, Cayennepfeffer und übrigem Zitronensaft würzen.
2. Das Öl ca. 5 cm hoch in einen Topf geben und erhitzen (ca. 170°), bis an einem eingetauchten Holzspieß kleine Blasen aufsteigen. Die Schillerlockenformen mit Öl einpinseln.
3. Den Strudelteig in ca. 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Die Schillerlockenformen mit je 1 Teigquadrat umwickeln, sodass eine Tüte entsteht. Die Teigtüten nacheinander im heißen Öl in ca. 1 Min. rundherum goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Teigtüten von den Formen lösen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die Cornettos spritzen. Die Strudelteig-Cornettos mit Schnittlauch und Chiliflocken bestreuen.