

Rezept

Kabeljau im Yufkateig

Ein Rezept von Kabeljau im Yufkateig, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|---|---------------------------------|
| 250 g Kabeljaufilet | 1 EL Zitronensaft |
| Salz | 1 Zwiebel |
| 3 Knoblauchzehen | 100 g Lauch |
| 100 g Champignons | 4 große Yufkateigblätter |
| 3 EL Olivenöl | 50 ml Weißwein |
| 1 TL gekörnte Brühe | 1 Prise Zimt |
| 1 TL Zitronenschale (unbehandelt) | 1/2 TL Paprikapulver, edelsüß |
| Pfeffer | 250 g Joghurt |
| 1 Prise Pul Biber (türkische Plättchenpaprika) | 1 TL getrocknete Minze |
| 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel (Cumin) | 2 Eier |
| Fett für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Das Fischfilet waschen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden. Champignons trocken abreiben, fein würfeln. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Yufkateig mit der Schere zuschneiden: 4 Blätter in Größe der Auflaufform, 2 Blätter auf die doppelte Größe.
2. Die Zwiebeln in 2 EL heißem Öl glasig braten. Lauch, Pilze und Knoblauch kurz mitbraten, mit Wein ablöschen. Mit gekörnter Brühe, Zimt, Zitronenschale und Paprikapulver offen dicklich einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Fisch hineingeben. Vom Herd nehmen.
3. Die 4 kleinen Teigblätter mit Olivenöl bestreichen und im Ofen 3-4 Min. backen. Den Joghurt mit Pul Biber, Minze und Kreuzkümmel verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Eier unterquirlen. Die Auflaufform dünn einfetten. Ein großes Teigblatt so in die Form legen, dass es den Boden bedeckt und nach links über den Rand der Form hängt (Step 1). Das andere große Teigblatt nach rechts überlappend darauf legen.
4. Ein Viertel der Joghurtsauce darauf verstreichen. Mit 1 vorgebackenen Teigblatt belegen, in dieser Reihenfolge weiter schichten: 1/2 Fischmischung, 1 Teigblatt, 1/4 Joghurtsauce, 1 Teigblatt, 1/2 Fischmischung, 1 Teigblatt, 1/4 Joghurtsauce (Step 2). Die überlappenden Teigblätter nach innen schlagen (Step 3), 1/4 Joghurtsauce darauf verstreichen. Mit Alufolie abdecken. Im Ofen (Mitte, 180° Umluft) zunächst 10 Min. mit Folie, dann noch 15-20 Min. ohne Folie backen.