

## Schmeckt perfekt



### Marinierter Seesaibling, Olivenöl und Honig-Senf-Crêpe

Rezept von Hannes Müller

30 Minuten/leicht



---

#### Zutaten für 4 Personen

1 fertiger Blätterteig, 1 Ei zum Bestreichen, Salz oder Gomasio zum Bestreuen.

Für die Pilz-Fülle: 300 g Pilze (Steinpilze, Eierschwammerl oder auch Zuchtpilze), 1 Schalotte, Butter zum Braten, etwas gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer.

Für das Lauchgemüse: 800 g Lauch, 1 weiße Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Butter und Öl zum Braten, 200 ml Weißwein, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer.

Außerdem: 100 g Steinpilze, Thymian, Salbei, Rosmarin, Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, Schnittlauch, 30 g Mandelstifte.

#### Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen um kleine Schaumrollen-Formen wickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Mit verquirltem Ei bestreichen, in Folge mit etwas grobem Salz (oder Gomasio) bestreuen und im Rohr bei 180 °C 10 bis 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und von der Form ziehen.

Den Lauch putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und feinkwürfelig schneiden. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Öl und Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Lauch zufügen und andünsten.

Mit Weißwein ablöschen und einkochen. Lorbeerblätter zugeben. Zugedeckt 40 Minuten bei milder Hitze schmoren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Lorbeerblätter entfernen.

Die Pilze putzen und klein hacken. Die Schalotte schälen und klein schneiden, dann in Butter mit Salz anschwitzen. Die Pilze zugeben und mitrösten, zum Schluss gehackte Petersilie dazugeben und pfeffern.

Die Masse mit einem Spritzsack in die Blätterteigröllchen füllen.

Zur Garnitur Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die grob geschnittenen Steinpilze darin anbraten. Rosmarin, Thymian, Salbei und Knoblauch zugeben und mitbraten.

Die Blätterteigröllchen noch lauwarm auf dem Lauch und den Steinpilzen anrichten, mit frischem Schnittlauch und Mandelstiften dekorieren.