



## Rauchforelle im Blätterteig mit herbstlichem Pflücksalat

### Zutaten (für vier Personen)

80 g angeschwitzte Zwiebeln  
80 g Paprikawürfel, bunt  
160 ml Schmand  
1 EL gehackter Dill  
250 g geräucherte Forelle  
4 Blätterteigplatten (TK)  
1 EL Mehl  
1 EL gerösteter Sesam

### Eistreiche:

1 Eigelb  
2 EL Milch oder Wasser

350 g Pflücksalat  
80 ml Apfelsaft  
2 EL Apfelessig  
1 TL Honig  
3 EL Olivenöl  
1 EL Schnittlauchröllchen  
6 Radieschen, gewürfelt  
8 schwarze Oliven  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Angeschwitzte Zwiebeln mit bunten Paprikawürfeln, Schmand und gehacktem Dill gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Forellenfilets fein würfeln und mit unterheben. Blätterteigplatten auf einer gekühlten Arbeitsfläche etwas ausrollen, die Masse darauf anhäufeln, etwas verstreichen, dabei den vorderen Verschluss etwas freilassen. Mit Eistreiche vorne einpinseln, schön einrollen, obenauf mit Eistreiche einpinseln, mit geröstetem Sesam bestreuen. Ein Blech mit Backpapier auslegen, Röllchen daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei rund 210 Grad etwa eine Viertelstunde lang backen. Pflücksalat in tiefem Teller als schönes Bukett anrichten. Apfelsaft mit Apfelessig, Honig, Olivenöl, Schnittlauchröllchen, Radieschenwürfeln und Scheiben von entsteinten, schwarzen Oliven gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und über dem Salat verteilen. Blätterteigröllchen in Scheiben schneiden und mit anlegen.

### Nährwerte pro Portion

742 kcal – 56 g Fett – 25 g Eiweiß – 40 g Kohlenhydrate – 3 BE

**Dieses Gericht ist pescetarisch.**