

Dorschfilet im Blätterteigmantel für 4 Personen

4 Filets
2 Blätterteigrohlinge (Aldi, Penny, Lidl)
250 g Fetakäse
Saft 1 Zitrone
1 Bund Dill
Pfeffer, Salz
Gewürze nach Belieben

Gesäuberte Filets trocken tupfen, in eine flache Schüssel legen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern, würzen, die Hälfte des Dills darauf verteilen. 10 Minuten stehen lassen.

Blätterteigrohlinge halbieren, 1 Filet darauf legen, darauf dünn geschnittene Fetascheiben legen, den Blätterteig zusammenfalten und fest zusammendrücken.

Die fertigen Filets in eine gebutterte Auflaufform (Blech) legen und bei 180° C ca. 30 Min. garen. Der Blätterteig muss eine dunkelbraune Farbe angenommen haben.

In der Zwischenzeit aus dem Rest des Dills, zerlassener Butter, Mehl, Creme Fraiche und etwas Weißwein eine Dillsauce herstellen.