

# Weihnachtsrezept

## Catfish im Blätterteig mit Pesto

### Zutaten:

- 1 Glas StadtFarm Pesto Deiner Wahl
- etwa 200 g StadtFarm Welsfilet
- 1 Rolle fertigen Blätterteig
- 1 Eiweiß
- etwas Wasser
- Backpapier

### Zubereitung:

- Für die Fische wird der Blätterteig in 2 Teile geschnitten. Lege einen Teil des Blätterteigs auf Backpapier. So kannst Du den Fisch später leichter in den vorgeheizten Ofen transportieren.
- Streiche einen Teil des Blätterteigs mit etwa 1 - 2 EL Pesto ein. Darauf legst Du das Welsfilet. Auf die Oberseite des Filets gibst Du nochmal reichlich Pesto, so dass der Fisch gut bedeckt ist. Durch das Pesto erhält der Fisch ein schönes Aroma und braucht nicht extra gewürzt zu werden.
- Streiche den Blätterteig rund um das Filet mit etwas Wasser ein und bedecke ihn mit der anderen Hälfte des Blätterteigs. Drücke den Blätterteig gut an. Danach schneidest Du den überstehenden Blätterteig so ab, dass eine Fischform entsteht. Aus dem abgeschnittenen Teig formst Du drei Flossen und ein Auge. Um die Flossen und das Auge anzukleben, verwende wieder etwas Wasser. Für das Auge kannst Du noch ein Pfefferkorn oder eine Wacholderbeere in den Blätterteig drücken.
- Du kannst den Fisch mit ein paar Mustern im Teig verzieren und einige Luftlöcher in den Teig stechen, damit die heiße Luft beim Garen entweichen kann. Bestreiche anschließend den Fisch mit Eiweiß, damit er eine schöne Farbe beim Backen bekommt.
- Den Fisch mit dem Backpapier auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 25 Minuten backen. Sollte der Blätterteig zu dunkel werden, kannst Du den Fisch nach 15 Minuten mit einem weiteren Blatt Backpapier abdecken und die Temperatur etwas reduzieren. Der Fisch ist gar, wenn der Blätterteig schön knusprig gebräunt ist. Du kannst vorsichtig mit der Gabel an einer unauffälligen Stelle eine Carprobe machen.
- Dazu passt ein winterlicher Salat - Guten Appetit!