

## **Gedekte Torte von Rotbarsch**

300 g gewolfenes Rotbarschfilet  
1 geriebenes Brötchen  
1 Ei  
1 EL fein gehackter Salbei  
1/8 l Sahne  
1 MS Muskatblüte  
2 Zweige Koriandergrün  
100 g blanchierter ausgedrückter Spinat  
1 Bund feingehackte Petersilie  
½ abgeriebene Zitrone  
Pfeffer, Meersalz  
1 Pck TK-Blätterteig

Rotbarsch mit Ei, geriebenem Brötchen, Kräutern und Gewürzen mindestens vier Minuten gut durchkneten, damit Bindung entsteht. Spinat zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

26-er Tarteform buttern und mit Blätterteig auslegen. Farce aufstreichen und mit Teig abdecken. Die Abdeckung kann mit Teigstückchen verziert werden.

Bei 200° 15 Minuten auf dem Ofenboden backen, dann in der Mitte des Ofens 10 Minuten weiterbacken. Herausnehmen und lauwarm servieren.