

## Zander-Päckli mit Thymianbutter

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Backen: ca. 20 Min.  
ergibt 4 Stück

### 1 Päckli Strudelteig (120 g)

50 g Butter, weich

4 EL Thymianblättchen (z. B. Zitronenthymian), fein gehackt, 2 EL beiseite gestellt

1 unbehandelte Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 1 EL Saft

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

40 g Butter, flüssig, abgekühlt

4 Zanderfilets (je ca. 150 g)

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1. Weiche Butter mit Thymian und Zitronenschale gut mischen, würzen, bis zur Verwendung kühl stellen.

2. Teig sorgfältig auseinander falten, 1 Teigblatt mit Butter bestreichen, mit 2. Blatt bedecken, quer halbieren. Je ein Filet auf die Teigstücke legen, mit Zitronensaft beträufeln, ½ des beiseite gestellten Thymians darüber streuen, würzen. Filets im Teig einpacken, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Butter bestreichen. Vorgang wiederholen.

3. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Päckli während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter bestreichen. Herausnehmen, mit der Thymianbutter servieren.

Pro Stück: 22 g Fett, 32 g Eiweiss, 21 g Kohlenhydrate, 1719 kJ (411 kcal)



### Gut zu wissen

- Das Rezept ist für ½ Päckli (60 g, 2 Blätter) oder 1 Päckli (120 g, 4 Blätter) Strudelteig (Foto oben) berechnet. Das Produkt ist im Kühlregal in grösseren Coop-Verkaufsstellen zu finden.
- Ungeöffnete Päckli sind im Kühlschrank einige Zeit haltbar (siehe Verkaufs- und Haltbarkeitsdatum auf der Verpackung). Wird nur ½ Päckli gebraucht, restlichen Teig luftdicht verpackt im Kühlschrank 1–2 Tage aufbewahren.
- Strudelteig immer kühl und rasch verarbeiten.
- Strudelteig sorgfältig auseinander falten und Teigblätter voneinander lösen.
- Der dünne Teig trocknet relativ schnell aus. Deshalb ist es von Vorteil, den Teig zum Bestreichen und Füllen auf ein feuchtes Tuch zu legen.
- Die einzelnen Teigblätter vor dem Formen immer mit flüssiger Butter oder Olivenöl bestreichen.
- Die Füllung darf nicht zu feucht sein.
- Teig während des Backens mehrmals mit flüssiger Butter oder Olivenöl bestreichen.