

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.