

Lachs im Strudelblatt mit Pfifferlingen

Zutaten:

für 6 Personen

600g Lachsfilet
250g Zanderfilet
200g Sahne
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
1 Mangoldstaude
300g Mehl
150g Wasser
50g Öl
etwas Salz
Butter; zum Bestreichen
200g Pfifferlinge, frisch, geputzt
und gewaschen
1 Schalotte, in Würfeln
1/4 Liter Fischfond
1/8 Liter Weißwein
1/2 Bund Schnittlauch
Sahne
Pfeffer
100g Creme fraiche

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Mehl, Wasser, Salz und Öl zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit etwas Öl bestreichen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1/2 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen. Die Mangoldblätter von der Staude trennen, den Strunk herausschneiden, waschen, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf einem Tuch trockenlegen. Das Zanderfilet in kleine Würfel schneiden und kurz anfrosten, in die Moulinette geben und solange mixen, bis das Fleisch sehr fein ist.

Nun die kalte Sahne zugeben und alles zu einer festen Farce kutteln, mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Das Lachsfilet mit Salz würzen, die Mangoldblätter auf Klarsichtfolie ausbreiten, mit der Farce bestreichen, das Lachsfilet draufgeben und mit der restlichen Farce einkleiden. Das Ganze mit Hilfe der Klarsichtfolie in den Mangold einschlagen. Den Strudelteig auf einem gut bemehlten Tuch ausrollen und mit dem Handrücken dünn ausziehen. - Danach die Mangoldrolle darin einschlagen und den Strudel mit Butter bestreichen - kalt stellen.

Bei 220 Grad, je nach Dicke des Strudels, 15-30 Minuten in den Ofen stellen.

Die Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, Pfifferlinge dazugeben und würzen. Nun die Creme fraiche und eine Reduktion aus Weißwein und Fischfond dazugeben. Kurz köcheln lassen und mit Schnittlauch vollenden. Strudel in Scheiben schneiden und anrichten.