

Lachs-Strudel mit Kräuter-Suppe

Für 2 Personen

4 Strudelblätter	1 Lachsfilet, a 250g	500 ml Kalbsfond
30 g Mehl	30 g Butter	1 Limette, unbehandelt
1 Ei	4 EL Sahne	3 EL saure Sahne
3 EL Butterschmalz	1 EL Kapern	1 TL Cayennepfeffer
1 Bund Dill	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Thymian
0,5 Bund Kerbel	0,5 Bund Sauerampfer	Salz
Pfeffer, weiß	Zucker	

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und würfeln. Den Dill zupfen und klein hacken. Die Kapern ebenfalls klein hacken. Die Limette halbieren und auspressen. Anschließend den Dill und die Kapern zum Lachs geben, die Masse mit einem Esslöffel des Limettensaftes, Salz und Cayennepfeffer würzen und zugedeckt kalt stellen. Je zwei Strudelblätter übereinander legen und je einen Teil der Lachsmasse in die Mitte geben. Die Strudelblätter der Größe entsprechend ein wenig zuschneiden. Anschließend den Strudel einrollen und bei milder Hitze im Butterschmalz rundum anbraten. Den Kalbsfond in einem Topf erhitzen. Die Butter ebenfalls in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen bis es goldgelb ist. Den Fond nach und nach unter die Mehlschwitze rühren und fünf Minuten kochen lassen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, den Thymian, Kerbel und Sauerampfer zupfen und fein hacken. Anschließend alles in die Suppe geben. Nun die Suppe pürieren und durch ein Sieb in einen weiteren Topf passieren. Das Ei trennen. Die saure Sahne und das Eigelb verquirlen und in die Suppe rühren. Die Suppe noch einmal erhitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Strudel auf kleinen Tellern und die Suppe in Tassen, garniert mit der Sahne, anrichten.

Georg Bernhofer am 01. September 2009