

# Forellen-Strudel auf Blattspinat mit Karotten-Perlen

**Für zwei Personen**

**Für die Karottenperlen:**

2 große Karotten	1 Orange	1 Vanilleschote
2 EL Zucker	100 g Butter	35 ml Apfelessig

**Für die Forellenstrudel:**

2 Forellenfilets, mit Haut	2 Strudelteigblätter	100 g Mehl, Typ 700
1 Ei	1 Zitrone	1 Bund glatte Petersilie

Rapsöl, Salz, Pfeffer

**Für den Spinat:**

500g Blattspinat	2 Zehen Knoblauch	100 ml Sahne
100 g Butter	100 ml Gemüsefond	40 ml Weißwein, trocken
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

**Für den Meerrettichschaum:**

125 ml Milch, (1,5 %)	1 EL Meerrettichpaste	Salz, Pfeffer
-----------------------	-----------------------	---------------

**Für das Petersilienpesto:**

1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Schnittlauch	125 ml Olivenöl
1 EL Pinienkerne	20 g Parmesan	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 240 Grad Heißluft vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für die Karottenperlen die Karotten zunächst schälen und anschließend mit dem Kugelformer in Perlen formen. Das kochende Wasser salzen und darin die Karotten blanchieren. Anschließend im Eiswasser abschrecken Den Saft aus der Orange pressen und beiseite stellen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. In einer Pfanne die Butter zerlassen, den Zucker, das Vanillemark sowie die Vanilleschote darin karamellisieren, die Karottenperlen dazugeben und kurz durchschwenken, mit dem Apfelessig ablöschen und den Saft der Orange aufgießen. Alles kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Forellenstrudel zunächst die Zitrone waschen, trocken tupfen und die Forellenfilets mit dem Abrieb der Zitrone, Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite mehlieren. Anschließend in einer Pfanne in etwas Rapsöl auf der mehlierten Hautseite ungefähr eine Minute braten, aus der Pfanne nehmen und die Haut entfernen. Die Haut der Forellenfilets zur Seite legen und später für die Garnitur verwenden. Die Strudelblätter mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, den Stiel abschneiden und auf zwei der Filets legen, anschließend die anderen beiden Filets darauf legen. Nun je ein „Forellensandwich“ auf einen Strudelteig legen und zu einem Strudel zusammen rollen. Die beiden Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad sieben bis acht Minuten backen. Die Haut dazulegen. Den Blattspinat waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch schälen, zerdrücken und in einem Topf mit der Butter anschwitzen. Den Blattspinat dazugeben und kochen, bis er zusammenfällt, anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Vor dem Anrichten mit dem Gemüsefond und der geschlagenen Sahne verfeinern. Für den Meerrettichschaum in einem Topf die Milch und die Meerrettichpaste, Salz und Pfeffer aufkochen und anschließend mit dem Pürierstab mixen und pürieren. Beiseite stellen und später nochmal aufschäumen. Für das Petersilienpesto den Parmesan reiben. Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in einem Mixer mit dem Olivenöl, den Pinienkernen und dem geriebenen Parmesan zu einem Pesto verarbeiten, anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Abtropfen lassen Die Strudel aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller mit dem Blattspinat und den Karottenperlen anrichten,

mit dem Meerrettichschaum und der Forellenfilethaut garnieren und servieren.

Sylvia Muster am 18. Juni 2014