

Zander-, Lachs-Strudel, Wein-Soße, Tomaten-Concassée

Für zwei Personen

Für die Zanderfarce:

200 g Zanderfilet	150 ml Sahne	1 TL scharfer Senf
Muskatnuss	3 Zweige Dill	Salz, Pfeffer

Für den Lachs-Strudel:

100 g Lachsfilet	2 Strudelteigblätter	Pflanzenöl
------------------	----------------------	------------

Für den Rieslingsauce:

1 Schalotte	100 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche
125 ml Riesling	125 ml Fischfond	1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner	2 Msp. Sojalecithin	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für das Tomaten-Concassée:

2 große Tomaten	2 Zweige Basilikum	1 Prise Chiliflocken
1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Vinaigrette:

80 g Babyspinat	200 g Erdbeeren	1 TL scharfer Senf
1 EL Apfelessig	1 EL Olivenöl	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Erbsensprossen

Für die Zanderfarce: Den Zander in Würfel schneiden und für ca. 10 Minuten in das Gefrierfach stellen. In einen Multizerkleinerer geben und fein pürieren.

Sahne zugießen und weiter mixen, bis eine streichfähige, homogene Masse entstanden ist. Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Senf, etwas geriebenen Muskat und Dill unter Farce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Lachs-Strudel: Lachs in zwei gleichgroße Stücke schneiden. Ein Strudelteigblatt dünn mit Öl bepinseln und ein Viertel der Farce am unteren Ende verteilen (in Größe des Lachsfilets). Lachs auf die Farce legen. Mit einem weiteren Viertel der Farce bedecken, die Seiten einschlagen und eng aufrollen. Auf diese Art ein weiteres Strudelblatt einrollen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Strudelrollen darin bei milder Hitze ca. 4 Minuten je Seite goldbraun braten.

Für den Rieslingsauce: Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mit Riesling ablöschen, Fischfond zugießen, Lorbeer und Pfefferkörner zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen, zurück auf den Herd stellen, Sahne und Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Sojalecithin einrühren und mit dem Stabmixer schaumig mixen.

Für das Tomaten-Concassée: Tomate waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl kurz dünsten. Basilikum abrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken.

Mit Tomaten mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker abschmecken.

Für den Vinaigrette: Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. 100 g davon gemeinsam mit Senf, Apfelessig, Olivenöl und Zucker zu einer Vinaigrette pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat verlesen, waschen, trockenschleudern und mit den restlichen 100 g Erdbeerwürfeln vorsichtig mischen. Kurz vor dem Servieren Vinaigrette darüber geben.

Für die Garnitur: Gericht mit Erbsensprossen garnieren.

Sabine Waltner am 25. Juli 2023