

Kabeljau mit Sauerkraut im Strudel-Teig

Für 2 Personen

250 g Mehl	1 Ei	2 EL Butter
Salz	1 Zwiebel	300 g Sauerkraut
2 EL Butterschmalz	150 ml Sahne	1 Lorbeerblatt
Salz	1 Scheibe Toastbrot	250 g Kabeljaufilet
Salz	1 TL Senf	ca. 40 g flüssige Butter
1 Schalotte	50 ml Weißwein	100 ml Fischfond

Aus Mehl, Ei, 1 EL weicher Butter, 1 Prise Salz und etwas lauwarmen Wasser (ca. 50 ml) einen Strudelteig herstellen. Diesen 30 Minuten in Frischhaltefolie verpackt ruhen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Das Sauerkraut mit kaltem Wasser abspülen und gut ausdrücken. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebel anschwitzen, das Sauerkraut zugeben und kurz mit anschwitzen. Dann die Sahne und das Lorbeerblatt zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Toastbrot im Cutter zu Bröseln mixen. Fischfilet teilen, mit Salz würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und dünn auf einer Seite mit Senf bestreichen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Den Strudelteig dünn ausrollen, daraus zwei ca. 20 cm lange Teigquadrate schneiden. (Restlicher Teig kann für andere Speisen verwendet oder eingefroren werden.) Jedes Teigstück mit flüssiger Butter bestreichen und mit Brotbröseln bestreuen. Etwas Sauerkraut und je ein Stück Fisch darauf geben. Zu Päckchen packen, diese mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten goldbraun backen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen und um die Hälfte einkochen. Die Soße mit restlichem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1 TL kalter Butter binden. Zum Anrichten etwas Soße auf Teller geben und die Strudelpäckchen darauf setzen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 06. Januar 2009