

Lachs-Strudel mit Rotwein-Butter und Blumenkohl

Für 4 Personen

150 g frischer Blattspinat	Salz	200 g Hechtfilet
150 g Sahne	1 Ei	Pfeffer, Cayennepfeffer
1 Spritzer Worcestersauce	1 EL trockener Wermut	600 g Lachsfilet am Stück
300 g Blätterteig	1 Blumenkohl	3 Schalotten
250 ml Rotwein	250 ml Portwein	150 g Butter
2 Spritzer Zitronensaft		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 190 Grad) vorheizen. Spinat putzen, waschen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und auf einem sauberen Küchentuch die Spinatblätter eng aneinander gelegt auslegen. Für die Farce das Hechtfilet in kleine Würfel schneiden und in einen Cutter geben. Kalte Sahne und ein Ei zugeben, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Worcestersauce und Wermut würzen und zu einer glatten Farce pürieren. Vom Lachsfilet die Haut abziehen und die Gräten entfernen. Den Blätterteig ca. 5 mm dick ausrollen (ca. 35 cm lang und 15 cm breit). Darauf dünn etwas Fischfarce streichen. Ebenfalls die bereits ausgelegte Spinatmatte mit Fischfarce bestreichen. Drauf das Fischfilet legen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und in die Spinatmatte einrollen. Den Spinat - Lachsstreifen dann auf den ausgerollten Blätterteig geben und in den Blätterteig einpacken. Den Lachsstrudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, ein Ei verquirlen und den Strudel damit einstreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen. Den Lachsstrudel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12- 15 Minuten garen. Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen zuschneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Blumenkohlröschen garen, dann herausnehmen und in Eiswasser abschrecken, herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Rotweinbutter die Schalotten schälen, fein schneiden und mit Rotwein und Portwein in einen Topf geben. Die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen. 120 g kalte Butter in Würfel schneiden und langsam unter die Sauce montieren. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blumenkohl in einer Pfanne mit 3 EL Butter warm schwenken und mit 1 Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den gebackenen Lachsstrudel in 4 Scheiben schneiden. Rotweinbutter auf die Tellermitte geben, darauf eine Scheibe Lachsstrudel setzen und die Blumenkohlröschen darum herum legen.

Karlheinz Hauser Montag, 17. Oktober 2011