

Lachs-Filet, Strudel-Blatt, Rotwein-Spinat, Sabayon

Für 4 Personen

100 g Zanderfilet	400 g Lachsfilet	3 Zweige Dill
3 Zweige glatte Petersilie	3 Zweige Kerbel	100 g Sahne
Meersalz, Pfeffer	300 ml Rotwein	300 ml roter Portwein
1 EL Pinienkerne	250 g frischer Blattspinat	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	50 g Butter
1 Prise Kreuzkümmel	ca. 200 g Filoteig	3-4 EL Sonnenblumenöl
100 ml Cidre (Apfelwein)	1 Msp. Safran	1 Prise Chilipulver
2 Eier	2 Eigelb	

Zanderfilet sehr fein schneiden und 10 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Lachsfilet in 4 Portionsquadrate schneiden und kühl stellen. Dill, Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und anschließend die Blätter abzupfen. Kräuterblätter mit Zanderstücken und Sahne in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Farce kühl stellen. Rot- und Portwein in einen Topf geben und sirupartig einkochen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln. Zitrone abwaschen, trocknen und etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. 20 g Butter in einem Topf bräunen und 1 Prise Kreuzkümmel untermischen. Filoteig in 16 Streifen (à 20 x 8cm) schneiden. Acht Teigstreifen mit der Kreuzkümmel-Nussbutter bepinseln, auf jeden gebutterten Teigstreifen einen ungebutterten Streifen legen. Jeweils 2 doppelten Strudelstreifen kreuzweise auf die Arbeitsfläche legen. Die Lachsquadrate mit der Kräuterfarce einstreichen, auf die Kreuzmitte legen, mit den Streifen einschlagen und den Teig gut andrücken. Die Strudel-Lachs-Pakete in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl langsam von allen Seiten goldgelb anbraten, dann auf ein Backofengitter geben und 5 Minuten im vorgeheizten Backofen fertig garen. Schalotten und Knoblauch in einem großen Topf mit 30 g Butter andünsten. Spinat zugeben, salzen, Weinreduktion und die Pinienkerne zugeben und alles kurz andünsten. Cidre mit Safran, Chilipulver, etwas Zitronenabrieb, einem Spritzer Zitronensaft, Eiern und Eigelben in einer Metallschüssel auf dem heißen Wasserbad zu einer schaumigen Sabayon aufschlagen. Spinat auf den vorgewärmten Teller verteilen. Die Strudel-Lachs-Pakete mittig aufschneiden, hochkant auf dem Spinat anrichten und mit grobem Meersalz würzen. Die Safran-Sabayon um den Spinat anrichten.

Michael Kempf 19. Oktober 2012