

Kabeljau mit Sauerkraut-Strudel

Für 4 Personen

300 g Mehl	3 EL Sonnenblumenöl	Salz
400 g Sauerkraut	600 g Spitzkohl	2 Zwiebeln
1 Apfel	2 EL Butter	100 ml Apfelsaft
1 Lorbeerblatt	100 ml Sahne	Pfeffer
2 – 3 Scheiben Graubrot	600 g Kabeljaufilet	1 EL Mehl
1 EL Butterschmalz		

Aus Mehl, 125 ml Wasser, Öl und einer Prise Salz einen Strudelteig herstellen. Ist der Teig zu fest etwas mehr Wasser zugeben, ist er zu weich etwas mehr Mehl nehmen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Das Sauerkraut abspülen. Den Spitzkohl putzen, waschen. Vier schöne Blätter abnehmen, diese in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Den restlichen Kohl vierteln, den harten Strunk entfernen und Kohl in sehr feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln, den Apfel vierteln, entkernen und würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln zugeben und anschwitzen. Dann gewürfelte Äpfel und geschnittenen Spitzkohl zugeben und mit anbraten. Das Sauerkraut grob zerschneiden und zugeben, Apfelsaft und Lorbeerblatt zugeben und kurz köcheln lassen. Dann die Sahne zugeben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Graubrot mit der Reibe oder im Cutter zermahlen. 1 EL Butter schmelzen. Strudelteig so dünn wie möglich ausrollen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit den Graubrotbröseln bestreuen. In vier Quadrate teilen, jedes mit einem blanchierten Spitzkohlblatt belegen, Sauerkrautmischung darauf verteilen und vier Strudelpäckchen rollen. Die Strudelpäckchen auf ein Backblech geben ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Das Kabeljaufilet in vier Portionen schneiden, salzen, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Fisch mit Sauerkrautstrudelpäckchen anrichten, restliches gekochtes Kraut dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah am 16. Oktober 2013