

Gebratener Lachs-Zander-Strudel mit Senf-Dill-Honig-Soße

Für 2 Personen

2 Zanderfilets, a 80 g	100 g eiskaltes Lachsfilet	2 Strudelteigblätter
1 Gurke	1 unbehandelte Zitrone	50 ml Gemüsefond
1 EL Butter	100 g Schmand	110 ml kalte Schlagsahne
2 EL Schlagsahne	1 TL flüssiger Honig	1 TL scharfer Dijon-Senf
1 TL scharfer Senf	0,5 Bund Basilikum	1 Muskatnuss
0,5 Bund Dill	1 EL Olivenöl	1 EL Pflanzenöl
1 Pr milde Chiliflocken	mildes Chilisalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Farce das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden, salzen und für fünf Minuten in das Gefrierfach stellen. Die Basilikumblätter abzupfen, etwa einen Esslöffel fein hacken und die Zitronenschale abreiben. Anschließend die Fischstücke in einen Zerkleinerer geben, einen Esslöffel scharfen Senf, die Chiliflocken und etwas Muskatnussabrieb hinzufügen und solange mixen, bis eine Bindung entsteht. Nach und nach die kalte Sahne hinzufügen und darauf achten, dass die Sahne erst vollständig vom Fischfleisch aufgenommen wurde, bevor wieder etwas hinzugefügt wird. Abschließend die Farce in eine Schüssel füllen, Basilikum hineinrühren, mit dem Zitronenabrieb abschmecken und gegebenenfalls etwas nachwürzen. Die Strudelblätter auf ein Küchentuch legen und jeweils in der Mitte in Fischgröße mit Farce bestreichen. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und auf die Farce legen. Die Oberflächen ebenfalls mit Fischfarce bestreichen. Die Strudelteigenden darüber zusammenschlagen, den Teig an den beiden offenen Seiten zusammendrücken und bis auf einen Zentimeter abschneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, darin bei sehr milder Temperatur den Lachs-Zander-Strudel mit der Naht nach unten hineinlegen und von beiden Seiten etwa zehn Minuten hell anbraten. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und den Strudel darin noch etwas nachziehen lassen. Die Dillblätter abzupfen und klein schneiden. In die Gurkenschale längs fünf Streifen ritzen, anschließend in etwa sieben millimeterdicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech geben. Anschließend den Fond angießen, das Ganze mit Chilisalz bestreuen, das Olivenöl darauf träufeln und etwa zehn Minuten im Backofen schmoren. Anschließend herausnehmen, den Schmorsaft in einen kleinen Topf füllen, etwas einköcheln lassen, die Gurkenscheiben dazugeben und die Butter mit einem Teelöffel Dill hinzufügen. Für die Soße den Schmand mit der übrigen Sahne glatt rühren, den Honig, den Dijon-Senf und einen Esslöffel Dill hinzufügen und das Ganze mit Salz und Chili abschmecken. Den Strudel mit den Gurken auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren

Alfons Schuhbeck am 26. November 2010