

Lachsforellen-Strudel auf rahmigem Kohlrabi-Lauch-Gemüse

Für zwei Personen

1 Lachsforellenfilet à 300 g	2 Strudelteigblätter	1 Zitrone
1 Kohlrabi	1 Lauchstange	1 TL Mehl
3 cl Wermut	150 ml Fischfond	100 ml Sahne
2 EL Kürbiskernöl	60 g Butter	1 EL grob gehackte Kürbiskerne
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Forellenfilet waschen, trocken tupfen, in vier gleichmäßige Stücke schneiden und mit Pfeffer, Salz und dem Zitronensaft würzen. Je zwei Filetstücke aufeinander legen. 30 Gramm Butter schmelzen. Ein Strudelteigblatt gleichmäßig mit der flüssigen Butter bestreichen, mit dem zweiten Teigblatt belegen und längs halbieren. Das Fischfilet jeweils darauf setzen und mit dem Teig ummanteln. Beide Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit restlicher Butter bestreichen und mit den gehackten Kürbiskernen bestreuen. Den Strudel im heißen Ofen 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Den Kohlrabi schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Kohlrabi etwa fünf Minuten in zerlassener Butter anschwitzen. Den Lauch dazugeben, kurz mitdünsten, dann alles mit Mehl bestreuen, mit Wermut ablöschen, mit Fischfond und Sahne aufgießen und einkochen lassen. Das Ragout abschließend kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf einem Teller verteilen und mit dem Kürbiskernöl beträufeln. Den Strudel aus dem Ofen nehmen und auf dem Gemüse anrichten.

Johann Lafer am 15. März 2013