

Lachs-Zander-Strudel mit Koriander-Pesto, Spargel-Gemüse

Für zwei Personen

Für Strudel:

| | | |
|------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 100 g Lachsfilet | 2 Zanderfilets à 100 g | 4 Strudelteigblätter (15 x 15 cm) |
| 120 g Sahne | 2 EL zerlassene Butter | ½ TL scharfer Senf |
| 1 EL Öl | mildes Chilisalز | Muskatnuss |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Pesto:

| | | |
|-------------------------|----------------------|----------------------------|
| 25 g Petersilie | 25 g Spinat | 10 g Koriander |
| 1 Zitrone, Abrieb, Saft | 2 TL Mandelblättchen | ½ Zehe Knoblauch |
| 1 Msp. Ingwer | 30 ml Olivenöl | 90 ml neutrales Pflanzenöl |
| mildes Chilisalز | Salz | |

Für das Gemüse:

| | | |
|---------------------|---------------------|-------------|
| 80 g grüner Spargel | 80 g weißer Spargel | 1 Karotte |
| 40 g Kidneybohnen | 50 ml Gemüsefond | 40 g Erbsen |
| 1 Zitrone (Schale) | ½ Zehe Knoblauch | 3 cm Ingwer |
| 3 cm Schote Vanille | 1 EL braune Butter | Muskatnuss |
| mildes Chilisalز | | |

Für den Lachs-Zander-Strudel:

Den Lachs waschen, trockentupfen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Lachswürfel salzen und 5 Minuten in das Tiefkühlfach stellen. Lachs mit Senf, etwas Chilisalز und etwas Muskatnuss mit einem Multizerkleinerer pürieren, bis die Masse zu binden beginnt. Ein Drittel der Sahne hinzufügen und unterrühren. Restliche Sahne nach und nach unterrühren. Dabei darauf achten, dass sich die Sahne mit dem Fischfilet vollständig verbunden hat, bevor die übrige Sahne hinzugefügt wird. Die Fischfarce soll glatt und glänzend sein.

Butter in einem Topf zerlassen. 2 Strudelteigblätter auf ein Küchentuch legen, mit Butter bestreichen und die übrigen 2 Strudelteigblätter darauf legen.

Zanderfilets waschen, trockentupfen und bei Bedarf entgräten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils in der Mitte in Größe der Zanderfilets die Hälfte der Lachsfarce darauf streichen. Bestrichenen Zander mit der Farceseite nach unten auf den Strudelteig legen und die obere Fischseite mit der restlichen Farce bestreichen. Den Fisch mit den Strudelteig einschlagen und die offenen Seiten vorsichtig zusammendrücken. Überstehenden Teig bis auf ca. 1 cm abschneiden.

Eine Pfanne bei niedriger Hitze erhitzen, Öl dazugeben und die Lachs- Zander-Strudel darin mit der Naht nach unten einlegen. Bei milder Hitze von allen Seiten jeweils 10 bis 12 Minuten langsam hell anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und die Strudel darin noch etwas nachziehen lassen.

Für das Koriander-Pesto:

Die Petersilien-, Spinat- und Korianderblätter abbrausen und trockenwedeln. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Petersilie und Spinat 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen gut ausdrücken und mit den Korianderblättern vermengen. Petersilie, Spinat und Koriander grob zerkleinern.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch abziehen und halbieren. Ingwer schälen. Zitronenschale von der Frucht reiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Petersilie, Spinat und Koriander mit Mandeln, Knoblauch, Ingwer, 1 EL Zitronensaft, neutrales Pflanzenöl und Olivenöl in einen Multizerkleinerer geben. Mit Chilisalز und 1 Msp. Zitronenschale zu einer cremigen Paste mixen.

Für das Gemüse:

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Weißen Spargel schälen und holzige Enden entfernen. Spargelstangen schräg in lange Scheiben von ca. 0,5 cm schneiden.

Karotte schälen, von den Enden befreien und schräg in 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden.

Rote Bohnen auf ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Spargel und Karotten zusammen mit dem Fond in eine Pfanne geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und am Siedepunkt 6 bis 8 Minuten bissfest dünsten. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und reiben. Zitronenschale mit einem Sparschäler von der Frucht ziehen und feinhacken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale, Vanille, Bohnen und Erbsen hinzufügen, erhitzen und kurz ziehen lassen. Der Fond darf dabei weitgehend einreduziert sein. Vom Herd nehmen, die Butter unterrühren und mit Chilisalzwürzen und Muskatnuss würzen.

Den gebratenen Lachs-Zander-Strudel mit Koriander-Pesto und Spargel- Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 02. Juni 2017