

# Gebratener Zander-Lachs-Strudel, Rahmspinat, Blumenkohl

**Für zwei Personen**

**Für den Strudel:**

2 Zanderfilets à 100 g	4 Strudelteigblätter	2 EL Butter
3 EL neutrale Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Lachsfarce:**

100 g Lachsfilet	120 ml eisgekühlte Sahne	$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf
1 Muskatnuss	1 TL mildes Chilisalz	Salz

**Für den Rahmspinat:**

400 g Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	3 EL Gemüsefond
100 ml Sahne	3 cm Vanilleschote	1 Muskatnuss
Chili	Salz	

**Für den Blumenkohl:**

200 g Blumenkohl	70 ml Gemüsefond	1 EL kalte Butter
5 Halme Schnittlauch	1 TL mildes Chilisalz	

**Für den Strudel:**

Die Zanderfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Zwei Strudelteigblätter auf ein Küchentuch legen, mit zerlassener Butter bestreichen und die übrigen Strudelteigblätter darauf legen. Etwas Lachsfarce in die Mitte der Strudelblätter streichen und Zander darauf legen. Zander mit restlicher Farce bestreichen. Strudelteigblätter über Zanderfilets zusammenklappen, offene Seiten vorsichtig zusammendrücken und überstehenden Teig bis auf einen Zentimeter abschneiden. Pfanne mit Öl sanft erhitzen und Strudel mit der Naht nach unten einlegen. Bei milder Hitze von allen Seiten jeweils ca. 4 Minuten goldbraun anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und Strudel noch etwas ziehen lassen.

**Für die Lachsfarce:**

Lachs waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Lachswürfel salzen und 5 Minuten in das Tiefkühlfach stellen. Lachs mit Senf, etwas Chilisalz und etwas Muskatnuss in die Moulinette geben und leicht mixen, bis die Masse zu binden beginnt. Ein Drittel der Sahne hinzufügen und untermixen. Die restliche Sahne in zwei weiteren Portionen untermixen, dabei darauf achten, dass sich die Sahne mit dem Fischfleisch vollständig verbunden hat, bevor die übrige Sahne hinzugefügt wird.

**Für den Rahmspinat:**

Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern. Grobe Stiele entfernen. Die Hälfte des Spinats im Gemüsefond erhitzen, Sahne angießen und kurz köcheln lassen. Sahne-Spinat-Mischung in Rührbecher geben und mit Stabmixer fein pürieren. Zurück in die Pfanne gießen und restliche Spinatblätter hinzufügen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Vanilleschote aufschneiden, beides zum Spinat geben und einige Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Mit Salz, Chiliflocken und Muskatnuss würzen.

**Für den Blumenkohl:**

Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden und waschen. Blumenkohlröschen mit Gemüsefond in kleinen Topf geben und zugedeckt ca. 15 Minuten weich dünsten. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Butter und Schnittlauch unter Blumenkohl rühren und mit Chilisalz und etwas Muskatnuss würzen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 02. November 2018