

Lachs-Zander-Strudel auf Kohlrabi-Pfifferling-Salat

Für zwei Personen

Für den Lachs-Zander-Strudel:

80 g Zanderfilet	2 Lachsfilet-Scheiben	50 g Garnelen
4 Strudelteigblätter	$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	100 g Sahne
1 TL Senf	2 EL Butter	1 EL neutrales Öl
1 Muskatnuss	mildes Chilusalz	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 kleiner Kohlrabi (250 g)	150 ml Gemüsefond	1 EL Weißweinessig
1 EL Neutrales Öl	mildes Chilusalz	1 Prise Zucker

Für die Pfifferlinge:

100 g kleine Pfifferlinge	1 TL Butter	1 TL kalte Butter
mildes Chilusalz		

Für den Kräuter-Dip:

80 g griech. Joghurt	1 Zweig Dill	1 Zweig Koriandergrün
1 Zweig Minze	$\frac{1}{2}$ Zitrone (1 TL Saft)	1 Msp. Zitronenabrieb
1 Msp. mildes Chilusalz	1 Prise Zucker	

Für den Lachs-Zander-Strudel:

Den Zander trocken tupfen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Fischwürfel salzen und 5 Minuten in das Tiefkühlfach stellen.

Zander mit Senf, etwas Chilusalz und etwas Muskatnuss in den Blitzhacker geben und etwas 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. Etwas Senf hinzufügen. Die Fischfarce soll glatt und glänzend sein.

Garnelen in 3 bis 4 mm große Stücke hacken, unter die Farce mischen und nach Bedarf mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. 2 Strudelteigblätter auf ein Küchentuch legen, mit der zerlassenen Butter bestreichen und die übrigen 2 Strudelteigblätter darauf legen. Jeweils in der Mitte in Größe der Lachsfilet-Scheiben knapp die Hälfte der Zander-Garnelen-Farce darauf streichen. Lachsfilet-Scheiben trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Farce legen. Lachsstücke mit der restlichen Farce bestreichen. Strudelteigblätter darüber zusammenklappen, die offenen Seiten vorsichtig zusammendrücken und den überstehenden Teig dabei bis auf 1 cm abschneiden. Eine Pfanne bei milder Temperatur sanft erhitzen, das Öl darin verteilen und die Lachs-Zander-Strudel darin mit der Naht nach unten einlegen. Bei milder Hitze auf beiden Seiten jeweils 4 bis 5 Minuten hell anbraten, dabei auch auf die Seitenränder stellen, bis die Strudel schön goldbraun gefärbt sind. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Strudel darin noch etwas nachziehen lassen.

Für den Salat:

Kohlrabi schälen und holzige Teile wegschneiden. Kohlrabi in schmale Spalten schneiden, mit dem Fond in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und am Siedepunkt 10 bis 15 Minuten weich dünsten. In eine Schüssel umfüllen und mit Weißwein, Öl, Chilusalz und einer Prise Zucker marinieren.

Für die Pfifferlinge:

Butter sanft erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Bei mäßiger Hitze so lange köcheln lassen, bis kleine braune Bröselchen an die Oberfläche steigen. Pfanne vom Herd nehmen und die Butter

etwas abkühlen lassen.

Ein feines Sieb mit etwas Küchenpapier auslegen und die braune Butter durch das Sieb filtern. Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in einer Pfanne in brauner Butter anbraten. Kalte Butter hinein rühren und mit Chilisalز würzen.

Für den Kräuter-Dip:

Dill, Koriander und Minze abrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Zitrone auspressen. Joghurt mit Dill, Koriandergrün und Minze verrühren und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Chilisalز und Zucker würzen.

Strudel mit einem scharfen Messer schräg halbieren. Den Kohlrabisalat auf angewärmten Tellern anrichten, die Pfifferlinge darüber streuen, die Strudelstücke anlegen und den Kräuterdip außen herum ziehen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 13. September 2019