

Lachs-Strudel mit Kartoffel-Safran-Soße

Für 4 Personen

100 g Zanderfilet	300 g Lachsfilet	150 g Blattspinat
2 Zehen Knoblauch	170 ml Sahne	2 Ei
2 EL Wermut	400 g Blätterteig	2 EL Milch
3 Schalotten	100 g Butter, kalt	400 ml Fischfond
200 g Kartoffeln, mehlig	0,25 g Safranfäden	100 ml Weißwein
1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	Rosenblüten, getrocknet
Meersalz	Salz	

Das Zanderfilet waschen, trockentupfen, in kleine Würfel schneiden und für circa 20 Minuten ins Gefrierfach legen. Das Lachsfilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit den Blattspinat verlesen und in 30 Gramm Butter anschwitzen. Eine Knoblauchzehe schälen, in Scheiben schneiden und zugeben. Mit Salz und Muskat würzen. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Ein Ei trennen. Die Zanderwürfel mit Eiweiß, 70 Millilitern Sahne, Wermut, Salz und Pfeffer fein pürieren. Den Blätterteig ausrollen und dünn mit Farce bestreichen. Anschließend mit dem Spinat belegen. Nun den Lachs darauflegen, diesen ebenfalls mit Farce bestreichen und vorsichtig einrollen. Den Lachsstrudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Ein weiteres Ei trennen und das Eigelb mit zwei Esslöffeln Milch verquirlen. Die Oberfläche des Strudels damit gut einpinseln und im Ofen auf der mittleren Schiene circa 15 bis 20 Minuten backen. Die Schalotten und die verbliebene Knoblauchzehe schälen, in feine Würfel schneiden und in 30 Gramm Butter glasig dünsten. Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und mit dem Safran dazugeben. Das Ganze kurz anschwitzen. Fischfond, Weißwein und 100 Milliliter Sahne angießen und die Kartoffeln weichkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter in Würfel schneiden und unter die Soße rühren. Anschließend pürieren. Zuletzt den Schnittlauch fein schneiden und unter die Soße mischen. Die getrockneten Rosenblüten nach Geschmack mit dem Meersalz vermischen. Den Lachs im Blätterteig mit einem scharfen Brotmesser in Scheiben schneiden und mit der Kartoffel-Safran-Soße anrichten. Das Ganze mit dem Rosenblütensalz bestreut servieren.

Johann Lafer am 20. November 2010