

# Lachs-Strudel mit Kartoffel-Safran-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/27/lachs-strudel-mit-kartoffel-safran-sauce/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/27/lachs-strudel-mit-kartoffel-safran-sauce/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 300g Lachsfilet
- 100g Zanderfilet
- 150 Blattspinat
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 170ml Sahne
- 2 Eier
- 2 EL Wermut
- 400g Blätterteig
- 2 EL Milch
- 100g kalte Butter
- 400ml Fischfond
- 200g Kartoffeln, mehligkochende
- 0,25g Safranfäden
- 100ml Weißwein
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Muskatnuss
- Salz
- Meersalz
- getrocknete Rosenblüten

## Zubereitung:

Das Zanderfilet waschen, trockentupfen, in kleine Würfel schneiden und für ca. 20 Minuten ins Gefrierfach legen. Das Lachsfilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Spinat verlesen und in 30g Butter anschwitzen. 1 Knoblauchzehe schälen, in Scheiben schneiden und zugeben. Mit Salz und Muskat würzen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

1 Ei trennen. Die Zanderwürfel mit Eiweiß, 70ml Sahne, Wermut, Salz und Pfeffer fein pürieren. Den Blätterteig ausrollen und dünn mit der 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. Das Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen. Die Oberfläche des Strudels damit gut einpinseln und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 - 20 Minuten backen.

Die Schalotten und die verbliebene Knoblauchzehe schälen, in feine Würfel schneiden und in 30g Butter glasig dünsten. Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und mit dem Safran dazugeben. Das Ganze kurz anschwitzen. Fischfond, Weißwein und 100ml Sahne angießen und die Kartoffeln weichkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter in Würfel schneiden und unter die Sauce rühren, anschließend pürieren. Zuletzt den Schnittlauch fein schneiden und unter die Sauce 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-Sauce anrichten. Das Ganze mit dem Rosenblüten-Salz bestreut servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 20.11.2010

Prominenter Gast: Mark Keller