



Zusatzgericht von Johann Lafer

Lachsforellenstrudel mit weißer Dill-Buttersauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachsforellenstrudel:

2 küchenfertige Lachsforellenfilets
 250 g angefrorenes Filet vom Heilbutt
 oder Hecht ohne Haut
 1 Rolle Strudelteig
 1 Wirsing
 1 EL Essig
 150 g Butter
 50 ml eiskalte Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser einem Schuss Essig und Salz aufkochen. Die Blätter des Wirsings abtrennen und im Topf pochieren. In kaltem Wasser abschrecken. Wirsingblätter mit Küchenkrepp belegen und mit Hilfe eines Nudelholzes platt ausrollen.

Für die Farce den Heilbutt oder Hecht in kleine Würfel geschnitten anfrieren lassen. Den Fisch in den Cutter geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne hinzufügen. Das Ganze fein Cuttern.

Wirsingblätter neben- und übereinander legen, mit der Farce bestreichen und eine Lachsforelle darauflegen. Von oben noch einmal mit Farce bestreichen und die zweite Lachsforelle darauf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Als erstes links und rechts die Wirsingblätter umschlagen und anschließend die Seiten wie ein Päckchen einschlagen.

Butter in einem Topf erwärmen und eine Lage Strudelteig damit bepinseln, eine weitere Lage Strudelteig darauflegen. Die Lachs-Wirsing-Roulade auf den Strudelteig legen und zu einem Päckchen einrollen. Die Seiten nur leicht andrücken, nicht einschlagen. Nochmals mit Butter bepinseln und auf einem Backblech im Ofen für ca. 25 Minuten goldbraun ausbacken.

Für die Dill-Buttersauce:

2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 200 g Butter
 1 unbehandelte Zitrone
 150 ml Sahne
 1 Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

100 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit zur Butter geben und ohne Farbe anschwitzen.

Zitronenschale abschneiden und mit in den Topf geben. Anschließend Zitrone halbieren, auspressen und einen Schuss Zitronensaft untermischen. Mit Weißwein auffüllen und einkochen lassen.

Sahne dazugeben und Sauce pürieren, durch ein Sieb passieren und weiter einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der restlichen Butter schaumig aufmixen. Dill abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und in die Sauce geben.

Lachsforelle aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. In tiefen Tellern anrichten und mit der Sauce garniert servieren.

Anstelle des Wirsings könnten Sie auch Spitzkohl verwenden.

