

# Lachs mit Strudelhaube, Basmati und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Haube:

1 Pack Strudelteig, 120 g    1 Zitrone, Abrieb     $\frac{1}{2}$  Bund Dill

3 EL Olivenöl    Salz    Pfeffer

### Für den Lachs:

600 g Lachsfilet     $\frac{1}{2}$  Bund Dill    Salz

Pfeffer

### Für den Reis:

100 g Basmati-Reis    1 EL Butter    200 ml Hühnerfond

$\frac{1}{4}$  TL Salz    Pfeffer

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke    1 Zitrone, Saft, Abrieb    2 EL Naturjoghurt

2 TL Apfelessig    1 EL Zitronenöl    1 TL flüssiger Honig

$\frac{1}{4}$  Bund Dill     $\frac{1}{4}$  TL Zucker    Salz, Pfeffer

### Für die Haube:

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Den Strudelteig in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden, auflockern und in eine Schüssel geben. Dill fein schneiden und mit dem Öl unter die Strudelteigstreifen mischen. Zitronenschale reiben und Abrieb dazugeben. Vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Lachs:

Lachs von Gräten befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Strudelteig darauf verteilen und ca. 20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad in der Mitte des Ofens garen. Herausnehmen, Dill grob schneiden und darüber streuen. Fisch sollte bis 58 Grad in 5 Minuten Ruhezeit nachziehen.

### Für den Reis:

Hühnerfond in einem Topf mit Reis aufkochen. Hitze auf Minimum reduzieren und mit einem Deckel 12-15 Minuten ziehen lassen. Rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Verfeinern eine Flocke Butter unter den Reis geben.

### Für den Gurkensalat:

Gurke in dünne Scheiben schneiden. Einige Gurkenscheiben beiseite legen. Restliche Scheiben mit Salz und Zucker in einem Sieb auswässern lassen, anschließend ausdrücken.

Dill fein hacken. Zitronenschale einer halben Zitrone abreiben, anschließend auspressen. Aus Zitronenöl, Apfelessig, Joghurt, Dill und Zitronensaft und -abrieb ein Dressing anrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Das Dressing mit den Gurken vermengen.

Beiseite gelegte Gurkenscheiben überlappend hinlegen und zu einer Rose als Garnitur aufwickeln.

Matthias Kalthoff am 02. September 2024