

Sauerkraut-Strudel mit warm geräuchertem Lachs

Für 4 Personen

Für den Strudel:

250 g Mehl	1 Ei	1 EL Butter
Salz	1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
300 g frisches Sauerkraut	150 ml Sahne	1 Lorbeerblatt
Pfeffer	2 EL Weißbrotbrösel	2 EL flüssige Butter

Für den Fisch:

1 Bio-Zitrone	2 Wacholderbeeren	2 EL Olivenöl
800 g Lachsfilet ohne Haut	Salz	1/2 Lauchstange
1 EL Butter	150 ml Weißwein	50 ml Sahne
Pfeffer	1 Msp. Muskat	2 EL Buchenholz-Räuchermehl

Aus Mehl, Ei, 1 EL weicher Butter, 1 Prise Salz und etwas lauwarmen Wasser (ca. 50 ml) einen Strudelteig herstellen. Diesen 30 Minuten in Frischhaltefolie verpackt ruhen lassen. Für den Fisch Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Wacholder im Mörser zerstoßen, mit Zitronenschale und 2 EL Olivenöl mischen. Das Lachsfilet in portionsstücke schneiden, salzen und mit dem aromatisierten Öl marinieren. Für den Strudel die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebel anschwitzen, das Sauerkraut zugeben und kurz mit anschwitzen. Dann 150 ml Sahne und das Lorbeerblatt zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Lorbeerblatt wieder entfernen. Den Backofen auf 170 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Strudelteig dünn ausrollen, mit Brotbröseln bestreuen, das Sauerkraut darauf verteilen, aufrollen und mit flüssiger Butter bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Den Lauch putzen, waschen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Lauch anschwitzen, salzen, mit Wein und 80 ml Sahne ablöschen. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für den Fisch einen flachen Topf mit Alufolie auslegen und 1 – 2 EL Räuchermehl darauf verteilen. Ein passendes Dämpfgitter (oder einen asiatischen Dämpfkorb darauf setzen) und auf dem Herd bei milder Temperatur aufheizen, bis leichter Rauch aufsteigt. Marinierte Lachsfilets auf den Dämpfeinsatz legen und zugedeckt darin – je nach Dicke des Fisches – ca. 6-8 Minuten gar räuchern. Den Strudel aufschneiden und mit Lachs und Lauchsauce anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 25. Februar 2015