

Saibling im Strudelteig

Für 2 Portionen

4 Saiblingfilets	8 Blätter Strudelteig	8 EL Senf
4 zweige Estragon	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie
2 Eigelbe	100 g Belugalinsen	2 Schalotten
2 EL Sahnemeerrettich	2 EL Schmand	5-6 EL Butterschmalz
2 EL Pflanzenöl		

Belugalinsen in ungesalzenem Wasser weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken und in eine Schüssel füllen. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden, in einer kleinen Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, zu den Linsen geben und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl abschmecken. Sahnemeerrettich und Schmand verrühren und ggf. mit etwas Salz abschmecken. Kräuter waschen, trocken tupfen, von den Stielen zupfen und fein hacken. Saiblingsfilets halbieren, jeweils an der dünneren Seite leicht einritzen und den Bauchlappen umklappen, damit das Filet überall gleich dick ist. Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, auf beiden Seiten mit Senf bestreichen und mit den Kräutern bestreuen. Strudelteigblätter ausbreiten, die Ränder mit Eigelb einstreichen, je ein Saiblingsfilet in jedes Strudelblatt wickeln, in einer Pfanne mit Butterschmalz braten und dabei ständig mit dem heißen Butterschmalz übergießen. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Je einen breiten Strich Schmand auf zwei Tellern anrichten, die Linsen darauf verteilen und die Strudelpäckchen darauf setzen.

Alexander Herrmann am 09. Mai 2014