

## Gebratener Lachs-Zander Strudel

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

#### *Für die Farce:*

175 g Lachsfilet  
175 g Rahm  
1 TL scharfer Senf  
1 TL gehackter Dill  
Salz  
Pfeffer  
Zitronensaft  
geriebene Muskatnuss

#### *Für den Strudel:*

4 Strudelblätter (à 20 x 20 cm)  
1 Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
4 Zanderfilets (à 100 g ohne Haut)  
flüssige Butter zum Bestreichen  
Salz  
Pfeffer  
Öl zum Braten



### Zubereitung:

#### *Für die Farce:*

Das Lachsfilet klein schneiden, salzen und pfeffern. Die Lachsstücke und den Rahm jeweils für ca. 15 Minuten in das Tiefkühlfach stellen, bis beides eiskalt ist. Die Lachsstücke im Mixer so lange schlagen, bis der Fisch anfängt zu binden. Den Senf und 1/3 des eiskalten Rahms zum Fisch geben und ebenfalls gut durchmischen. Den restlichen Rahm in 2 Portionen unter die Farce mixen. Sie sollte glatt und glänzend sein. Mit etwas Zitronensaft und einem Hauch Muskatnuss abschmecken und falls nötig, etwas nachwürzen. Zum Schluss den gehackten Dill in die Farce rühren.

#### *Für den Strudel:*

Die Strudelblätter mit flüssiger Butter bestreichen. Knapp die Hälfte der Farce in der Grösse der Zanderstücke auf die Strudelblätter streichen. Die Zitrone und den Knoblauch halbieren. Die Zanderfilets salzen, pfeffern, mit den Zitronen- und Knoblauchhälften einreiben. Auf die mit der Farce bestrichenen Strudelblätter setzen und mit der restlichen Farce rundherum bedecken. Die Strudelblätter über dem Fisch zusammenklappen, die offenen Enden andrücken und, falls nötig, etwas abschneiden.

Den Ofen auf 100° C vorheizen. Etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, die Strudelpäckchen mit der Nahtseite nach unten hineinlegen und darin auf beiden Seiten goldbraun braten.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Strudel auf ein Backblech legen und im Ofen ca. 5 bis 7 Minuten ziehen lassen.

Mit etwas Salat (z.B. Chicorée rosso und grün) auf dem Teller anrichten.