

Sören Anders Lachs-Kartoffel-Strudel

Donnerstag, 9. Dezember 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche, Feine Küche, Fisch

Zutaten:

Für den Strudel:

750 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
60 ml	trockener Weißwein, ersatzweise Apfel- oder Traubensaft
½ Bund	Dill
½	Bio-Zitrone
100 g	Crème fraîche
400 g	Lachsfilet ohne Haut
80 g	Butter
1	Rolle Strudelteig (250 g; aus dem Kühlregal)
2 EL	Semmelbrösel



Für den Dip:

1/2 Bund	Dill
1/2	Bio-Zitrone
150 g	Crème fraîche
100 g	Natur-Joghurt
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Kartoffelscheiben zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und den Wein angießen. Die Kartoffeln mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten dünsten.
4. Dann die Zwiebel und Knoblauch zu den Kartoffeln geben und mit geöffnetem Deckel weitere 5 Minuten dünsten, dann abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
6. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
7. Crème fraîche mit Dill und Zitronenschale vermischen.
8. Das Lachsfilet in etwa 1 cm dünne Scheiben schneiden.
9. Die Butter in einem Topf schmelzen.
10. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Die Kartoffeln mit der Crème fraîche-Mischung vermischen.

12. Den Strudelteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und mit etwa der Hälfte der flüssigen Butter einstreichen. Die Semmelbrösel darauf streuen, dabei auf beiden Seiten einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Dann die Kartoffeln darauf verteilen und zuletzt die Lachsscheiben darauf geben.

13. Die Ränder seitlich etwas über die Füllung klappen und den Strudel locker aufrollen. Den Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

14. Den Strudel rundum mit restlicher flüssiger Butter einstreichen. Den Strudel im heißen Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen.

15. In der Zwischenzeit für den Dip Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

16. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. 1–2 EL Saft auspressen.

17. Crème fraîche, Joghurt, Dill, Zitronensaft und -schale vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

18. Den gebackenen Strudel in Stücke schneiden und mit dem Dip servieren.

Pro Portion: 800 kcal/ 3340 kJ

62 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß, 46 g Fett