



>> Zutaten für 4 Portionen

200 g Fischfarce (100 g Zanderfilet, 100 g Obers)
200 g Zanderfilet
200 g Lachsfilet

2 Strudelblätter
1 Msp. Safranpulver
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer
1 Ei, etwas flüssige Butter
1 Fenchelknolle
¼ l Fischfond oder Gemüsebrühe
⅛ l trockener Weißwein

Salz, Pfeffer
1 EL Sauerrahm und 20g Butter
2 EL gehackte Kräuter

Zander-Lachsstrudel mit Fenchel und Kräutersauce

Die Fischfarce mit Safran leicht einfärben. Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Ei mit Butter verquirlen, ein Strudelblatt mit dieser Mischung bepinseln und das zweite genau darauf legen. Dünn mit Fischfarce bestreichen, das Zanderfilet darauf setzen und dieses auch dünn mit Farce bestreichen.

Nun das Lachsfilet darauf legen und ebenfalls dünn mit der Farce bestreichen. Beide Filets mit den Strudelteigblättern einrollen und an den Enden mit dem überstehenden Teig gut verschließen, mit der restlichen Ei-Buttermischung bestreichen und im Backrohr bei „Intensivbacken“ 170 °C oder Ober- und Unterhitze bei 190 °C ca. 15 Minuten backen. Danach noch 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce:

Fischfond und Wein auf die Hälfte einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sauerrahm und Butter dazugeben und mit dem Stabmixer gut durchmischen. Erst kurz vor dem Anrichten die Kräuter hineingeben. Fenchel der Länge nach in dünne Streifen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und 6 Minuten in etwas Butter dünsten.

Den Strudel in 4 gleich große Teile schneiden und auf dem Fenchel mit Kräutersauce anrichten.

Für die Fischfarce:

100 g gut gekühltes Zanderfilet mit Zitrone und Salz würzen. Mit 100 g Obers im Küchencutter mixen, sodass eine homogene Masse entsteht.



Backofen

Einstellung
Temperatur/Zeit
Einschubhöhe

Intensivbacken
170 °C/15 Minuten
1. Ebene von unten

Ober-/Unterhitze
190 °C/15 Minuten
1. Ebene von unten

Weinempfehlung:

Ein Grüner Veltliner aus einem Gebiet, das dem Wein eine mineralische Struktur verleiht, eignet sich sehr gut zum Lachs und Zander. Der Wein sollte eine frische, aber nicht zu pikante Säure, wie z. B. der Grüne Veltliner Kreutles Federspiel vom Weingut Knoll in Loiben (A), haben.