Souffliertes Lachsfilet im Strudelblatt mit Krensauce

Kategorien:	Backen, Buffets, Fisch/Krustentiere, Fischgerichte, Gemüse, Ofengerichte, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

4 x 150 g Lachsmittelstücke, ohne Gräten und ohne Haut
1 EL Rapsöl zum Anbraten
250 g feine Gemüsestreifen
Karotte
Sellerie
Lauch
1 Mangold
2 Strudelblätter
4 EL Butter, zerlassen
30 g Butter zum Betreichen
Salz
Pfeffer weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Die 4 Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen.
Im heißen Öl beidseitig kurz (ca. 10 Sekunden) anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort im Kühlschrank runterkühlen.
Die Gemüsestreifen knackig kochen und im kalten Wasser abschrecken.
Dann abseihen und mit einem sauberen Küchentuch trocken tupfen.
Das Gemüse mit etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen und mit etwas Butter vermischen.
das Mangold waschen und in Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken, und den Strunk entfernen.
Die Strudelblätter halbieren, das trocken getupfe Mangold auf das hintere Drittel der Strudelblätter verteilen.
Dann die Gemüsestreifen und die kalten Lachsfilets mittig auf das Mangold setzen.
Die freien Strudelblattflächen dünn mit zerlassener Butter bestreichen.
Den Lachs und das Gemüse vorsichtig mit dem Strudelteig zu einem kleinen Päckchen einrollen.
Mit flüssiger Butter einstreichen.
Diese Päckchen auf ein gefettetes (oder mit Backpapier ausgelegtes) Backblech schlichten

und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 180° C für etwa 14 Minuten backen.
das soufflierte Lachsfilet im Strudelblatt eine Minute überkühlen lassen.
Einmal in der Hälfte schräg durchschneiden und mit Krensauce servieren.