



Lachsstrudel

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Edel, ausgefallen, für einen besonderen Anlass; für Gemüse und cremige Fischsuppen, siehe auch Gekonntgekocht Rezepte

Zutaten

- 150 g frisches Lachsfilet, küchenfertig ohne Haut
- 10 - 15 Basilikumblätter, geputzt, gewaschen
- 1/2 Päckchen Strudelteig aus dem Tiefkühlregal
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den aufgetauten Strudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Das Eigelb mit einem El Wasser verklappern und den Strudelteig an den Rändern einstreichen.

Schritt3

Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Salzen, pfeffern, mit einigen Tropfen Zitronensaft würzen; in 4 gleich große Stücke / Streifen schneiden, salzen, pfeffern.

Schritt4

Den Fisch auf dem Strudelteig placieren, den frischen Basilikum zwischen und um die Lachstreifen legen, einschlagen und gut andrücken.

Schritt5

Mit dem restlichen Eigelb einstreichen, anschließend mit einer Tischgabel einige Male einstechen.

(Damit die Feuchtigkeit beim Backen entweichen kann)

Schritt6

Für ca. 10 min. in den auf 180° C vor geheizten Backofen schieben und goldgelb bräunen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Portionieren, kurz vor dem Servieren in die aufgeschäumten Suppen setzen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** lachsstrudel, strudelteig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsstrudel/>