



# Steinbutt - Rauchlachsrollchen im Strudelteig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der Sterneküche, leicht, knusprig, lecker, einfach nachvollziehbar

## Zutaten

- Für die Steinbutt - Rauchlachsrollchen:
- 600 g Steinbuttfilet ohne Haut in gleichgroßen Stücken / Schnitzeln
- (Geht auch mit Heilbutt)
- 80 g Rauchlachs in Scheiben
- 1 Handvoll Spinatblätter (18 - 20 Stück)
- 1 kleines Päckchen Strudelteig aus dem Supermarkt
- 1 Eiweiß mit 1 Tl Wasser verklappert
- 50 g flüssige Butter
- Saft 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Schnittlauch - Olivensoße:
- 150 ml Fischfond
- 150 ml Crème fraîche
- 2 Cl Wermut
- 10 schwarze Oliven ohne Kerne, klein gehackt
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, gehackt mit 30 g kalter Butter gemengt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Steinbutt - Rauchlachsrollchen:

### Schritt2

Zunächst den Spinat, putzen, gründlich waschen, von den groben Stängeln befreien. Kurz für ½ min.

in kochendes Salzwasser geben. Kalt abschrecken, auf einem Küchentuch ausbreiten, trocken tupfen.

### **Schritt3**

1 Strudelblatt auf einem feuchten Küchentuch auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen .

### **Schritt4**

Ein zweites Strudelblatt darüber geben; ebenfalls mit Butter bestreichen, dann mit Spinatblättern belegen; darüber den Rauchlachs geben.

### **Schritt5**

Die Steinbuttstücke / Schnitzel zwischen 2 Klarsichtfolien behutsam drücken, klopfen. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

### **Schritt6**

Auf der unteren Hälfte des Spinats - Rauchlachs placieren, die Teigseiten einschlagen, aufrollen.

### **Schritt7**

Auf das gefettete Backblech, mit der Nahtstelle nach unten legen, noch einmal mit flüssiger Butter bestreichen. Für ca. 25 min. bei 180° C in der mittleren Schiene des Backofens backen, garen.

### **Schritt8**

Die Schnittlauchsauce mit Oliven:

### **Schritt9**

Den Fischfond mit Crème fraiche aufkochen und leise auf die benötigte Menge reduzieren, mit Salz, Pfeffer und Wermut abschmecken

### **Schritt10**

Die Schnittlauchbutter mit dem Zauberstab schaumig untermixen und die gehackten Oliven unterheben. Nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Steinbutt - Rauchlachsrollchen mit einem scharfen Sägemesser schräg tranchieren und mit den Schnittflächen nach oben, (wg. der Optik) auf einem Kartoffel - Frühlingszwiebel Pürrée setzen, die Soße drum herum verteilen.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinbutt-rauchlachsroellchen-im-strudelteig/>