



# Strudel von Edelfischen und Garnelen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein einfallreiches, schickes Gericht, schnell gemacht.

## Zutaten

- 150 g frisches Lachsfilet
- 150 g Heilbuttfilet
- 250 g ausgebrochene Garnelen ohne Darm
- 250 g Fertig-Strudelteig
- 50 - 60 g Butter
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 150 g taufrische, weiße Champignons
- 600 g knackfrischer Blattspinat
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 30 g geröstete Pinienkerne
- 1 Zitrone
- 2 Cl Pernod
- 50 g zerlassene Butter
- Salz, Pfeffer,

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Heilbutt und das Lachsfilet in 1- 2 cm große Würfel schneiden.

### Schritt3

Mit 1 fein geschnittene Knoblauchzehe, zwei fein gewürfelte Schalotten, Salz, etwas Zitronensaft

und Abrieb, gemahlenem Chili sowie etwas Pernod würzen, marinieren.

#### **Schritt4**

Der Strudel:

#### **Schritt5**

1 Strudelblatt auf einem feuchten Küchentuch auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen. Ein Zweites Strudelblatt darüber geben, buttern Die Ränder mit Eigelb und etwas Wasser "verklappert", einstreichen.

#### **Schritt6**

Die Strudelfüllung als Streifen gleichmäßig in der Länge des Strudelteiges verteilen und die Garnelen in ganzer Länge darüber geben. Mit Hilfe des Küchentuchs einrollen, die Naht nach unten und abermals mit Butter einstreichen

#### **Schritt7**

Auf ein leicht gefettetes Backblech setzen und für 25 - 30 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, appetitlich bräunen.

#### **Schritt8**

In der Zwischenzeit:

#### **Schritt9**

Den Spinat mehrfach gut waschen und auf einem Küchentuch wieder trocknen. Die Champignons nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit Küchenkrepp abputzen, in Scheiben schneiden.

#### **Schritt10**

Die Pinienkerne in etwas Öl in einer Stielpfanne goldgelb anrösten.

#### **Schritt11**

Die fein geschnittenen Schalotten mit den Champignons, und dem Knoblauch in reichlich Butter anschwitzen.

#### **Schritt12**

Den Spinat, und die Champignons dazu geben. Alles 3 - 4 min. „al dente“ schmoren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen. Zum Schluss die gerösteten Pinienkerne unterheben.

#### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt14**

Den Strudel in 3 - 4 cm große Stücke tranchieren und auf / an dem Blattspinat anrichten.

## Schritt15

Gern reiche ich dazu eine pikante Schnittlauch - Kräutersahne und länglich tounierte , gebutterte Fischkartöffelchen.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** einfach, maritim

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/strudel-von-edelfischen-und-garnelen/>