



## Lachsforellenstrudel in Wurzelgemüsebrühe von Armin Roßmeier

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Teig:

120 g Mehl (Typ 405)  
2 Eier  
80 ml Milch  
20 g flüssige Butter  
1 TL gerösteter Sesam  
1/2 TL Kurkuma  
1 TL gehackte Dillspitzen  
Salz, Pfeffer  
1 EL Öl

#### Füllung:

150 g Hechtfilet  
3 EL Sahne  
2 Dillspitzen  
Salz, Pfeffer  
120 g Lachsforelle, geräuchert  
100 g Blattspinat  
2 EL Butterschmalz  
Dill

#### Außerdem:

1 l Gemüsebouillon

### Zubereitungszeit (circa 40 Minuten):

Mehl mit Eiern und Milch gut verrühren, Butter, gerösteten Sesam, Kurkuma, Dillspitzen unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in heißem Öl dünne Kräuterpfannkuchen beidseitig goldgelb ausbacken, erkalten lassen.

Hechtfilet in Stücke schneiden, kurz anfrosten. Dann mit eiskalter Sahne im Mixer fein pürieren. Danach in eine Schüssel geben, restliche Dillspitzen unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfannkuchen auflegen, mit etwas Hechtfarce bis zum Rand einstreichen, Lachsforellenscheiben darauflegen, Spinatblätter darauf verteilen, restliche Farce darauf streichen, einrollen. Rolle in Klarsichtfolie straff einwickeln, im Froster gut anziehen lassen. Danach aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden und in heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb anbraten. Gemüsebouillon erhitzen, abschmecken, in tiefem Teller anrichten, Lachsrollchenscheiben darauf verteilen, mit Dill garnieren.

### Nährwerte pro Portion:

461 kcal – 30 g Fett – 23 g Eiweiß – 24 g Kohlenhydrate – 2 BE

**Dieses Gericht ist ovo-lacto-pescetarisch.**