Zander-Garnelenstrudel an Pflücksalat

Zutaten (für vier Personen)

500 g Zanderfilet ohne Haut
120 ml Sahne
2 EL bunte Paprikawürfel
1 EL gehackte Dillspitzen
120 g kleine Garnelen oder Krabben

1 Blatt Strudelteig (Fertigprodukt)
1 EL Olivenöl

350 g Pflücksalate
1 Schale rote Kresse
2 Tomaten in Würfel
1 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone

80 g Schmand
4 TL Kaviar nach Wahl
Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit (circa 35 Minuten)

Zanderfilet kurz anfrosten, danach würfeln und in den Mixer geben. Eiskalte Sahne zugeben und alles fein pürieren. Die Masse in eine Schüssel geben, bunte Paprikawürfel, gehackte Dillspitzen, kleine Garnelen oder Krabben zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen.
Strudelteig auflegen, Masse auf den unteren Bereich auftragen, glattstreichen. Oberseite vom Teig mit etwas Öl einpinseln. Strudel einrollen, auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit etwas Olivenöl einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad knapp 20 Minuten backen.
Pflücksalat mit Olivenöl und Zitronensaft anmachen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Tomatenwürfeln vermischen. Als Bukett auf einem Teller anrichten, mit roter Kresse bestreuen. Schmand daneben anhäufeln, einen Teelöffel z.B. Forellenkaviar daraufsetzen, Zanderstrudel in Scheiben schneiden, mit ansetzen.

Nährwerte pro Person

708 kcal - 48 g Fett - 42 g Eiweiß - 30 g Kohlenhydrate - 2,5 BE
Dieses Gericht ist pescetarisch und eifrei.