



Zuchtlachsfilet im Strudelteig mit Wildkräutersalat

Zutaten (für 4 Portionen)

650 g geräuchertes Zuchtlachsfilet
4 Scheiben Dreikorntoast
120 g angeschwitzte Zwiebelwürfel
3 EL gehackte Dillspitzen
4 Blatt Strudelteig (Fertigprodukt)

Eistreiche:

1 Eigelb
3 EL Milch

12 kleine Kirschtomaten
1 TL Olivenöl
Saft einer Limette
2 EL Chilifäden

350 g Wildkräutersalatmischung
1/2 EL Senf (mittelscharf)
1 TL Honig
1 EL Schnittlauchröllchen
3 EL Obstessig
3 EL Olivenöl
120 ML Apfelsaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Backblech mit Backpapier auslegen. Lachsfilet mit Limettensaft einpinseln, mit Pfeffer würzen und gehackte Dillspitzen darauf verteilen. Strudelteig aufrollen und ausbreiten. Halbierter Dreikorntoast der Länge nach aneinander legen, angeschwitzte Zwiebelwürfel darauf verteilen, das Lachsfilet daraufsetzen. Mit Eistreiche den Teig rundum einpinseln, die beiden Längsenden über dem Lachs zusammenklappen, dann die Enden nach unten einschlagen. Strudel mit Eistreiche einpinseln, auf das Blech mit Backpapier setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad knapp fünf Minuten anbacken, anschließend die Temperatur zurücknehmen auf 160 Grad und goldgelb fertig backen.

Kirschtomaten in heißem Olivenöl kurz anbraten, würzen. Senf mit Honig, Schnittlauchröllchen, Obstessig, Olivenöl und Apfelsaft gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Salatmischung darin marinieren, in einem Glasschälchen extra anrichten. Lachsstrudel schräg halbieren, in Portionen auf Tellern anrichten. Zum Schluß die Tomaten rundum mit ansetzen, mit Chiliflocken garnieren.

Nährwerte pro Portion

759 kcal - 43 g Fett - 47 g Eiweiß - 51 g Kohlenhydrate - 4 BE
Dieses Gericht ist pescetarisch.