

Fischrezepte

Barsch Im Strudelteig

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Fisch, Hauptspeise, Rotbarsch, Strudel

500 g	Fischfilet in 4 Portionen	1	Essl. Butter
	- geteilt	1/4 Liter	Sahne
1	kleine Sellerieknolle		Salz und Pfeffer
1	Möhre	1	Prise Zitrone
1/2	Lauchstange	1/8 Liter	Rote Betesaft (Reformhaus)
1	geh. TL Butter	1	Lorbeerblatt
	nach Geschmack etwas Ingwer	1	geh. TL Himbeeressig
4	Blätter Strudelteig		Salz
	flüssige Butter	1	Essl. kalte Butter, gehäuft
3	Lauch in Ringen geschnitten		

Den in Ringe geschnittenen Lauch in Butter andünsten, die restlichen Gemüse in sehr feine Streifen schneiden und in Butter bissfest dünsten.

Für die Sauce den rote Betesaft mit dem Lorbeerblatt und dem Himbeeressig reduzieren.

Die Strudelteigblätter ausbreiten, mit etwas flüssiger Butter bestreichen und doppelt schlagen. Die gedünsteten Gemüsestreifen zur Hälfte darauf verteilen. Die Fischfilets darauf legen, salzen und pfeffern und die restlichen Gemüsestreifen drauflegen. Die Fischfilets in den Strudelteig einpacken und wiederum mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 12 bis 15 Minuten backen lassen.

Die Sahne zum angedünsten Lauch geben, mit Salz und Zitrone abschmecken und einmal kurz aufkochen lassen.

Bei der Sauce das Lorbeerblatt entfernen und mit einem gehäuften Essl. kalter Butter aufschlagen. Salzen (evtl. eine Prise Zucker dazugeben).

Anrichten: In die Mitte des Tellers etwas Lauch geben, darauf die quer halbierten Fischstrudel platzieren und die Sauce ringsum angießen.