

Forellenstrudel mit Blattspinat

Valentin Bargehr Küchenchef Gasthof Rössle in Braz

ZUTATEN

Strudelteigblätter | Butter zum Bestreichen | 2 Stück Forellenfilet | Junger Blattspinat

1 EL Butter | 1 Schalotte | etwas Knoblauch | Salz, Pfeffer | Champignons

Farce:

200g Forellenfilet in kleinen Würfeln ohne Gräten und Haut

150 ml Rahm

Salz, Pfeffer

Champignons fein hacken, in Butter kurz sautieren und salzen

ZUBEREITUNG

Champignons fein hacken, in Butter kurz sautieren und

Salzen. Kleingeschnittenes Forellenfilet mit Rahm, Salz, Pfeffer in der Küchenmaschine klein hacken – alle Zutaten müssen gut gekühlt sein.

Den Strudelteig in Quadrate schneiden.

Eine Schicht Farce, ein Stück Forellenfilet, eine Schicht Champignonpüree, mit Farce abschließen.

Überstehende Ecken des Strudelteigs mit Butter bestreichen und über die Fülle schlagen.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Den Forellenstrudel auf ein gefettetes Blech legen und im vorgeheizten Rohr zirka zwölf Minuten backen.

Die Forellenstrudel mit Blattspinat servieren.

Fotos: Lisa Dünser