

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